Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 77 del 2 aprile 2007 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 2 aprile 2007** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 92

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 21 marzo 2007.

Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Prosciutto di San Daniele».

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 21 marzo 2007.

Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Prosciutto di San Daniele».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Considerato che con Regolamento (CE) n. 1107/1996 della Commissione del 12 giugno 1996, la denominazione «Prosciutto di San Daniele» riferita alla categoria delle preparazioni carni è stata iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del Regolamento (CE) n. 2081/92 (attualmente Reg. 510/06);

Considerato che nel disciplinare di produzione si è provveduto all'eliminazione di tutti i riferimenti alle normative ed alle procedure preesistenti all'emanazione del Reg. CEE 2081/92 e che risultavano illegittime rispetto all'attuale regolamentazione comunitaria in quanto attribuivano l'attività di controllo sulla denominazione agli stessi produttori riuniti in Consorzio;

Considerato che i Servizi dell'Unione europea hanno concordato sul fatto che la richiesta di modifica è da considerarsi esclusivamente come un adeguamento legislativo del disciplinare di produzione alla normativa comunitaria e nazionale vigente;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e i tre regolamenti citati nel disciplinare di produzione e che costituiscono parte integrante dello stesso, affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e dei regolamenti della Denominazione di Origine Protetta «Prosciutto di San Daniele».

Roma, 21 marzo 2007

Il direttore generale: LA TORRE

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
(Denominazione di Origine Protetta)

DISCIPLINARE GENERALE

e dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento (CEE) 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
(denominazione di origine protetta)

DISCIPLINARE GENERALE

e dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento (CEE) 2081/92
del Consiglio del 14 luglio 1992

INDICE

ALLEGATI

Documenti di riferimento SCHEDA A

- testo integrale della legge 14 febbraio 1990, n. 30 e del decreto 16 febbraio 1993, n. 298
- elenco dei Paesi presso i quali si è provveduto alla registrazione di un marchio internazionale di protezione del prosciutto di San Daniele c/o che consentono la protezione della denominazione in forza di accordi bilaterali con l'Italia: dispositivi relativi

Documenti di riferimento SCHEDA B

- testo integrale delle direttive n. 14(10)92 del 16 maggio 1992 e n. 17/93 del 19 febbraio 1993 concernenti disposizioni relative al prosciutto di San Daniele affettato e confezionato

Documenti di riferimento SCHEDA C

- testo integrale delle direttive concernenti la codificazione e la certificazione degli allevatori
- testo integrale delle direttive concernenti il riconoscimento dei macellatori e l'uso del relativo timbro
- documentazione integrativa di accompagnamento e di riepilogo delle certificazioni, trasmessa dai macellatori

Documenti di riferimento SCHEDA D

- Note bibliografiche relative alle schede D e F
- testo integrale della legge 4 luglio 1970, n. 507 e del relativo regolamento di esecuzione sulla tutela della denominazione di origine del prosciutto di San Daniele
- P.L. Rebellato, E. Santese "San Daniele, dal persutto al prosciutto" – Biblioteca Cominiana 1993

Documenti di riferimento SCHEDA E

- Testo integrale della direttiva 15/92, concernente procedure di controllo

Documenti di riferimento SCHEDA F

- testo integrale del Reg. (CEE) n. 3220/84
- testo integrale della Decisione della Commissione CEE del 21 dicembre 1988 e seguenti

Documenti di riferimento SCHEDA G

- testo integrale del provvedimento delle competenti Autorità nazionali per il rilascio della certificazione per la richiesta della restituzione maggiorata all'esportazione di prosciutto di San Daniele verso i Paesi Terzi

Documenti di riferimento SCHEDA H

- testo integrale dei provvedimenti della Autorità nazionale per l'approvazione del contrassegno e degli altri timbri e sigilli vigenti nel quadro giuridico nazionale di protezione

Documenti di riferimento SCHEDA I

testo integrale dei seguenti provvedimenti:

- DM. 4 agosto 1984 n. 2555
- L. 14 febbraio 1990 n. 30 e DM. 16 febbraio 1993 n. 298
- art. 14, della legge 21 dicembre 1999 n. 526
- testo integrale della direttiva DAR 03/04 del 9 novembre 2004
- D.Lgs. 27 maggio 2005 n. 102

PREMESSA INTRODUTTIVA E METODOLOGIA

Il presente lavoro si prefigge lo scopo di condensare il panorama normativo e regolamentare posto alla base della denominazione di origine "prosciutto di San Daniele", al fine di consentirne l'accesso a tutti coloro che perseguono una conoscenza dettagliata e specifica della materia.

La metodologia reputata maggiormente funzionale allo scopo suindicato consiste nella suddivisione per materia di alcuni argomenti base o principi generali, accompagnata dalla trasposizione, per ogni singolo argomento, di tutte le disposizioni legislative e regolamentari che gli afferiscono, anche se previste da diversi e separati dispositivi di legge, regolamenti o direttive esecutive.

Pertanto, il lettore potrà trovare con estrema semplicità, a seguito di ogni argomento esposto, una completa ed esauriente regolamentazione inglobante tutto quanto disposto, nel tempo, sull'argomento stesso.

Il testo che si propone di seguito prende normalmente in considerazione le norme in vigore sia all'epoca della richiesta di registrazione della DOP "prosciutto di San Daniele" (1994) che attualmente; lo stesso testo sarà soggetto alle variazioni del caso ogni volta che il complesso normativo considerato subirà modifiche di rilievo.

Di seguito, per "organismo abilitato" si intende l'organo di controllo autorizzato per le finalità indicate dall'articolo 10 del Reg. (CEE) 2081/92 ai sensi dell' articolo 14 delle legge 21.12.1999, n. 526.

SCHEDA A

NOME DEL PRODOTTO CHE COMPRENDE LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Il nome del prodotto è:

"PROSCIUTTO DI SAN DANIELE"

ovvero

"PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DEL FRIULI"

La denominazione di origine " prosciutto di San Daniele " è stata inizialmente giuridicamente protetta a livello nazionale fin dal 1970 attraverso la legge 4/7/70 n. 507, sostituita dalla legge 14/2/1990 n. 30 ed è poi stata infine riconosciuta come DOP ai sensi del Reg. CEE 2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

- Legge 4/07/70 n. 507
- Legge 14/02/90 n. 30
- D.P.R. 23/02/82 n. 307
- D.M. 16/02/93 n. 298

SCHEDA B

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO MEDIANTE INDICAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E CHIMICO-FISICHE

La denominazione di origine "Prosciutto di San Daniele" ovvero "Prosciutto di San Daniele del Friuli" è riservata esclusivamente al prosciutto munito del contrassegno prescritto dalla legge 14 febbraio 1990, n. 30, atto a consentirne l'identificazione ed a garantirne l'origine e l'osservanza delle disposizioni produttive contenute nel presente disciplinare (di seguito indicato semplicemente come "contrassegno").

Il prosciutto di San Daniele è ottenuto esclusivamente da suini nati, allevati e macellati nel territorio delle regioni Friuli-Venezia-Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio, secondo le prescrizioni produttive contenute nel presente disciplinare. E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati, non prima del nono mese dalla nascita.

Il prosciutto di San Daniele è caratterizzato, fino all'apposizione del contrassegno, dalla forma esteriore a chitarra, compresa la parte distale (piedino)

Tale forma deriva dal sistema di preparazione che, tanto per l'arto posteriore destro quanto per quello sinistro dei suini macellati, prevede si proceda sezionando nel modo seguente: dall'avanti all'indietro nella parte superiore per un terzo della fascia lata; nel terzo inferiore del gluteo mediano, nel terzo superiore del gluteo superficiale, nella metà circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembranoso, con un taglio ad arco. Nella parte mediale va disarticolata l'articolazione cosciofemorale e vanno sezionati i muscoli trasversalmente seguendo la linea descritta con il taglio esterno.

Le cosce dei suini impiegate per la preparazione del prosciutto di San Daniele devono essere di peso non inferiore a 11 chilogrammi.

Lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore ("sottonoce"), con la coscia e la relativa faccia esterna poste sul piano orizzontale, non deve essere inferiore a 15 millimetri, cotenna compresa, in funzione della pezzatura.

La giusta consistenza del grasso è stimata attraverso la determinazione del numero di jodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singola coscia il numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%.

Sono escluse le cosce provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di pregressi processi flogistici e traumatici, ecc.), accertate obiettivamente ed accertate, al macello, da un medico veterinario.

Dopo la macellazione, le cosce suine non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Per refrigerazione si intende che le cosce suine devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna variabile tra –1°C e +4°C.

Non è ammessa la lavorazione di cosce suine che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

Il prosciutto di San Daniele, a stagionatura ultimata, presenta le caratteristiche che seguono.

a) la forma esteriore a chitarra, compresa la parte distale (piedino), in dipendenza dalle prescritte metodiche di preparazione della coscia suina fresca.

b) le carni presentano il giusto grado di tenerezza, verificabile al sondaggio ed al taglio.

c) la parte grassa è perfettamente bianca e si presenta in giusta proporzione con la parte magra.

d) la porzione magra si presenta di colore rosato e rosso, con qualche nervatura.

e) il gusto è delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato.

f) l'aroma è fragrante e caratteristico, in dipendenza del prescritto periodo di stagionatura.

Il prosciutto di San Daniele è altresì caratterizzato dalla osservanza dei seguenti parametri, verificati mediante analisi chimica e riferiti ai requisiti della composizione centesimale di una frazione del muscolo bicipite femorale, rilevati prima della apposizione del contrassegno.

g) l'umidità percentuale non deve essere inferiore al 57%, ne' superiore al 63%.

h) il quoziente del rapporto tra la composizione percentuale di cloruro di sodio e l'umidità percentuale (espresso in valori numerici moltiplicati per 100), non deve essere inferiore a 7,8 ne' superiore a 11,2.

i) il quoziente del rapporto tra l'umidità percentuale e la composizione percentuale in proteine totali non deve essere inferiore a 1,9 ne' superiore a 2,5.

l) l'indice di proteolisi (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricoloroacetato – TCA – riferite al contenuto di azoto totale) non deve essere superiore a 31.

Il peso del prosciutto di San Daniele intero è di norma ricompreso tra gli otto ed i dieci chilogrammi e, comunque, mai inferiore a 7,5 chilogrammi.

Il prosciutto di San Daniele è commercializzato intero, disossato e, come tale, anche confezionato in tranci di peso e forma variabili. Tutti, comunque, recano il contrassegno.

Il prosciutto di San Daniele può essere venduto anche affettato ed opportunamente confezionato. In questo caso, il contrassegno è apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'organismo abilitato secondo la speciale disciplina di cui alla Direttiva di attuazione "Disposizioni relative al prosciutto di San Daniele affettato e confezionato" ed alle successive misure applicative. Le operazioni di confezionamento del prodotto affettato vengono effettuate solo ed esclusivamente nella zona tipica di trasformazione, così come delimitata ed indicata nella successiva Scheda C .

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

- testo integrale delle direttive n. 14(10)92 del 16 maggio 1992 e n.17/93 del 19 febbraio 1993 concernenti disposizioni relative al prosciutto di San Daniele affettato e confezionato
- Legge 14/02/90 n. 30 e D.M. 16/02/93 n. 298
- Articolo 14 della legge 21/12/1999, n.526

SCHEDA C

DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E RISPETTO DELLE CONDIZIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 2, PARAGRAFO 4

La zona tipica di produzione del prosciutto di San Daniele, così come individuata dalla legge della Repubblica Italiana 14 febbraio 1990, n. 30, è geograficamente limitata negli attuali confini del comune censuario ed amministrativo di San Daniele del Friuli, provincia di Udine, regione Friuli-VG (Italia), in cartografia 1.

Nella zona di cui alla cartografia 1 devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione ("prosciuttifici") ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di elaborazione per essi previste dal presente disciplinare.

I suini e la materia prima ottenuti nelle forme indicate dalla Scheda B provengono da un' area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle regioni Friuli-Venezia-Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio (cfr. Scheda C), così come indicate in cartografia 2.

Tale zona di provenienza dei suini e della materia prima è delimitata rigorosamente dalla legge della Repubblica Italiana 14 febbraio 1990, n. 30, così come modificata dall'articolo 60 della legge 19 febbraio 1992, n. 142, e dal decreto 16 febbraio 1993, n. 298.

In tale zona hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di San Daniele e gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione.

Per soddisfare alle esigenze indicate nella successiva Scheda F, per la produzione delle materie prime, così come definite dall'articolo 2, paragrafo 5, del Reg. (CEE) 2081/92, sussistono le condizioni particolari e le prescrizioni che seguono.

Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini devono essere idonei a garantire le tradizionali qualità del prodotto in esito a precise prescrizioni produttive.

Sono pertanto ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano. Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano.

Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci ed ibridi, purché provengano da schemi di selezione od incrocio con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante.

In osservanza alla tradizione, sono comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS) che oggi sono rilevati obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prosciutti stagionati.

Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producono cosce conformi al presente disciplinare, anche con riferimento alle prescrizioni ed ai fattori di caratterizzazione di cui alla Scheda B.

Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland.

I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di 160 chilogrammi (più o meno 10%).

Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego devono essere quelli riportati nelle successive tavole prescrittive denominate Tabella A e Tabella B.

L'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

Rispetto alle quantità indicate nel presente disciplinare sono ammesse tolleranze massime del 10%.

Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità nell'alimento è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.

Siero di latte e latticello (con ciò intendendosi il sottoprodotto della lavorazione del burro e per "siero di latte" il sottoprodotto di cagliate) insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.

Se associato a borlande il contenuto totale di Azoto deve essere inferiore al 2%.

Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.

Le fasi di allevamento sono così definite:

- allattamento: da 0 a 30 gg. sotto scrofa
- svezzamento: da 30 a 80 gg.
- magronaggio: da 30 a 80 chilogrammi di peso
- ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi e oltre

Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della Classificazione CEE.

Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.

I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati, in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.

I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucciolevoli.

In relazione alla tipologia della alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.

Onde garantire l'osservanza delle condizioni indicate nel presente disciplinare, gli allevamenti si assoggettano al seguente regime di controllo.

Per essere compresi nel "circuito della produzione tutelata" così come definito dal decreto 16 febbraio 1993, n. 298, gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.

A tal fine, gli allevatori presentano all'organismo abilitato apposita richiesta; questi, effettuati gli accertamenti del caso, assegna ad ogni singolo allevatore un codice di identificazione su base alfanumerica, definita con le modalità fissate dal piano di controllo; e gli fornisce gli appositi supporti cartacei, prenumerati e precodificati, indispensabili per il rilascio delle certificazioni di cui in appresso.

L'allevatore riconosciuto appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il 30° giorno dalla nascita, un timbro indelebile che riproduce il codice di identificazione dell'insediamento di origine e quello alfabetico utilizzato in funzione variabile in relazione al mese in cui la nascita è avvenuta.

L'apposizione di tale timbro è effettuata mediante applicazione, con apposito strumento a compressione, di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche "*post mortem*", sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sotto una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale.

Nelle ipotesi in cui il suino timbrato venga trasferito ad altro allevamento, quest'ultimo deve essere stato preventivamente riconosciuto dall'organismo abilitato e deve apporre un nuovo timbro recante il proprio codice di identificazione su entrambe le cosce dei suini, in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche "post mortem". Nell' ipotesi suindicata, per soddisfare tutte le esigenze correlate con il benessere animale, la seconda apposizione del timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice di origine, già apposto nelle forme prescritte, sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo. La tracciabilità del prodotto è garantita anche dalle procedure di registrazione adottate dal macello, soggette ad omologazione e verifica sistematiche da parte dell'organismo di controllo.

Il secondo eventuale timbro è apposto sulla porzione laterale della coscia con una superficie di ingombro non superiore a 45 millimetri per 85 millimetri, evitando la sovrapposizione con il timbro preesistente e, preferibilmente, non oltre l'ottavo mese di vita ma, comunque, prima dell'invio del suino alla macellazione.

L'allevatore è obbligato a rilasciare, per i suini avviati alla macellazione, un certificato attestante la conformità alla prescrizioni ed alle condizioni particolari previste dal presente disciplinare.

A tal fine, all'atto della spedizione dei suini presso un macello riconosciuto, l'allevatore deve compilare, in triplice copia, un esemplare della certificazione i cui supporti cartacei gli sono stati preventivamente forniti dall'organismo abilitato.

La certificazione, identificativa dell'allevatore, prenumerata e precodificata e da questi datata e sottoscritta, attesta l'osservanza delle prescrizioni produttive disposte dal presente disciplinare e, inoltre, è integrata dalla indicazione sintetica dei genotipi utilizzati, del numero dei capi e della relativa destinazione.

I criteri e le metodologie di compilazione, gestione, utilizzazione e circolazione delle certificazioni sono disciplinati nel piano dei controlli approvato.

Gli allevatori sono tenuti a consentire ogni forma di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi loro derivanti dal presente disciplinare, ivi comprese le ispezioni necessarie a verificare l'idoneità dei locali e degli impianti e l'osservanza delle prescrizioni produttive.

In forza del decreto 16 febbraio 1993, n, 298, il veterinario ufficiale competente per territorio mette a disposizione dell'organismo abilitato, su richiesta dello stesso, tutti gli atti di ufficio ritenuti necessari al controllo del regolare svolgimento delle operazioni previste dal presente disciplinare nonché per tutti gli adempimenti ritenuti necessari da parte di allevatori e macellatori.

Onde garantire l'osservanza delle condizioni indicate nel presente disciplinare, i macelli si assoggettano al seguente regime di controllo.

I macelli che intendono fornire cosce suine fresche destinate alla produzione del prosciutto di San Daniele devono inoltrare all'organismo abilitato domanda per ottenere un apposito riconoscimento.

La domanda è corredata dalla documentazione attestante il possesso della autorizzazione sanitaria, nonché dei requisiti igienico-sanitari richiesti dalle norme vigenti.

L'organismo abilitato, effettuati i necessari accertamenti, provvede alla attribuzione di un codice di identificazione del macello e fornisce uno o più timbri destinati alla relativa apposizione sulle cosce suine fresche destinate alla produzione del prosciutto di San Daniele.

Sulle cosce suine fresche munite del timbro o dei timbri apposti dall'allevatore e pervenutegli con copia della prescritta certificazione, accertatane la corrispondenza ai requisiti indicati nella precedente Scheda B, il macellatore è tenuto ad apporre un timbro indelebile impresso a fuoco.

Il timbro di cui al punto precedente riproduce il codice di identificazione del macello ed è definito con apposite direttive impartite dall'organismo abilitato; reca il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione ed è impresso sulla cotenna.

Il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha apposto il proprio timbro di, con un esemplare o con una copia della certificazione ottenuta dall'allevatore di provenienza dei corrispondenti suini.

Qualora la certificazione originariamente rilasciata dall'allevatore si riferisca a suini le cui cosce vengono destinate a diversi "prosciuttifici" e, comunque, a separate forniture, il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola consegna di cosce fresche con copia della certificazione stessa, allegata ad un documento riepilogativo di sintesi od altri documenti comunque richiesti dall'organismo abilitato ed elaborati e veicolati secondo le sue istruzioni.

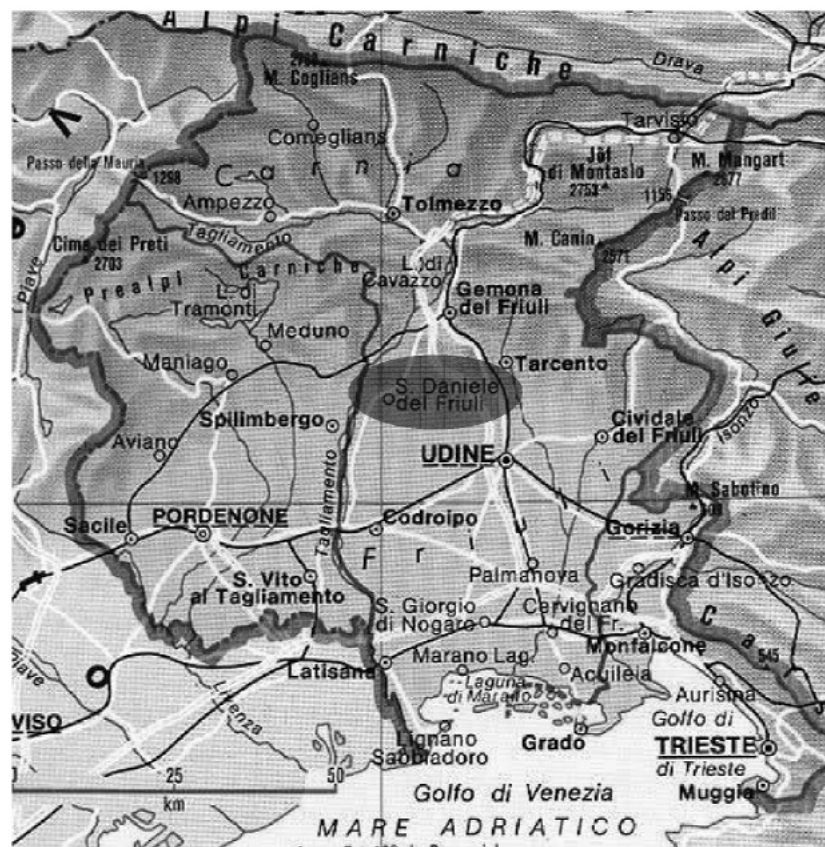
I laboratori di sezionamento eventualmente riconosciuti soggiaciono agli stessi obblighi del macello disposti dal presente disciplinare ed integrano la documentazione prevista con fotocopia dei documenti che, ai sensi della vigente normativa amministrativa e sanitaria, hanno accompagnato il trasferimento delle mezzene o degli altri tagli da un altro dei macelli comunque riconosciuti.

I macellatori sono tenuti a consentire ogni forma di controllo intesa ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico dal presente disciplinare, ivi comprese le ispezioni necessarie a verificare l'idoneità dei locali e degli impianti nonché l'osservanza delle prescrizioni produttive.

I soggetti, allevatori e macellatori, nei confronti dei quali siano accertate non conformità gravi ed illegittimità, ivi comprese false dichiarazioni o falsificazioni, sono puniti ai sensi dell'ordinamento vigente e, in particolare, a norma del decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297

Alla segnalazione ed all'accertamento delle circostanze sanzionate-provvedono, per quanto di loro competenza, l'organismo abilitato e gli altri organi di vigilanza e tal fine deputati ai sensi delle leggi vigenti.

L'organismo abilitato provvede inoltre direttamente al controllo ed al sistematico riscontro degli obblighi di timbratura e di certificazione da parte di allevatori e macellatori nell'ambito delle procedure previste dai piani di controllo approvati.

CARTOGRAFIA 1 : Regione FVG con San Daniele

CARTOGRAFIA 2 :
le dieci regioni di provenienza della materia prima

Alimentazione dei suini destinati alla produzione di prosciutto di San Daniele:

TABELLA A - Alimenti ammessi fino a 80 kg. di peso vivo (tutti quelli utilizzabili nel periodo di ingrasso,in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati) La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale)		
Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciolate	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di carne (solo se di buona qualità ed ove ammessa dalla normativa comunitaria)	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.:	fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Latticello	s.s.:	fino ad un massimo di 6 litri capo/giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36°C	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.:	fino al 10% della s.s. della razione

s.s. = sostanza secca

TABELLA B - Alimenti ammessi nella fase di ingrasso **(La presenza di sostanza secca da cereali nella fase di in - grasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale)**		
Mais	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Frumento	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Avena	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	s.s.:	fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Manioca	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola surpressate ed insilate	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s.:	fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte	s.s.:	fino ad un massimo di 15 l. capo/giorno
Latticello	s.s.:	fino ad un apporto massimo di 250 gr. capo/giorno di s.s.
Farina disidratata di medica	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Melasso	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soja	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di girasole	s.s.:	fino al 8% della s.s. della razione
Farina di estrazione di sesamo	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione

Farina di estrazione di cocco	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di torula	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40°C	s.s.:	fino al 2% della razione

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

- testo integrale della direttiva concernete il regolamento di marchiatura
- testo integrale delle direttive concernenti la codificazione e la certificazione degli allevatori
- testo integrale delle direttive concernenti il riconoscimento dei macellatori e l'uso del relativo timbro
- documentazione integrativa di accompagnamento e di riepilogo delle certificazioni, trasmessa dai macellatori
- art. 60 della legge 19 febbraio 1992, n. 142
- decreto legislativo 19.11.2004, n. 297

SCHEDA D

ORIGINE DEL PRODOTTO IN RELAZIONE ALLA ZONA GEOGRAFICA

L'indicazione degli elementi che comprovano che il prodotto è originario della zona geografica richiamata dalla denominazione che lo designa, deve considerare necessariamente l'articolazione della delimitazione fissata con la precedente Scheda C.

Infatti:

il prosciutto di San Daniele è sicuramente originario della zona geografica di San Daniele del Friuli e le relative caratteristiche sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani: inoltre, la relativa trasformazione avviene esclusivamente nell'area geografica delimitata;

nel contempo, la stessa materia prima utilizzata per la preparazione del prosciutto di San Daniele è del pari originaria della zona geografica delimitata dal presente disciplinare, dove ne viene esclusivamente sviluppata la produzione, e le relative caratteristiche sono dovute essenzialmente all'ambiente, comprensivo dei fattori naturali ed umani.

Prima del riconoscimento come denominazione di origine protetta, intervenuto con Regolamento della Commissione n. 1107/96 del 12 giugno 2006 ai sensi del Reg. CEE n. 2081/92, la denominazione "prosciutto di San Daniele" era già stata riconosciuta dallo Stato Italiano come denominazione di origine a livello nazionale (ed era inoltre riconosciuta quale denominazione di origine nei Paesi con i quali erano stati stipulati specifici accordi bilaterali con l'Italia in tal senso);

i requisiti pregiudiziali indicati nel succitato paragrafo 4 sono stati argomentati e risultano soddisfatti nella precedente Scheda C del presente disciplinare.

Le considerazioni svolte nella presente scheda sono tutte riprovate da riscontri di carattere giuridico, storico, socio-economico.

Sotto il profilo giuridico, si richiama la legge della Repubblica Italiana 14 febbraio 1990, n. 30, avente per oggetto esplicito ed esclusivo la "denominazione di origine del prosciutto di San Daniele" peraltro abrogativa e sostitutiva della precedente legge 4 luglio 1970, n. 507, di pari oggetto.

Sotto il profilo storico, la produzione di prosciutti in San Daniele del Friuli è documentata fin da quando esiste traccia del passaggio dalla tradizione orale alla trascrizione scritta dei fatti e degli avvenimenti. Infatti:

premesso che la lavorazione del prosciutto crudo stagionato appartiene alla cultura storica di tutta l'Italia settentrionale, in San Daniele la lavorazione del prosciutto viene fatta risalire, per l'appunto, all'influsso esercitato dalla cultura celtica e preromanica di conservare, salandole, le cosce di suino, considerandone il prodotto "il piatto del re" o, comunque, destinato al guerriero distintosi in gesta particolarmente eroiche o coraggiose;

San Daniele del Friuli - insediamento sicuramente precedente all'epoca della colonizzazione romana - sorge in un'area popolata dai popoli celtici ed il suo territorio è frequentemente caratterizzato dalla presenza dei resti di "castellieri", costruzioni tipiche dell'edilizia militare celtica;

in epoca romana, San Daniele fu sicuramente il sito di una "villa" (cfr. i ritrovamento effettuati dopo il terremoto del 1976) e subì per intero i frutti di quella cultura, particolarmente sentita in Friuli ("Forum Julii") fin dal periodo repubblicano;

finita la dominazione longobarda - peraltro senza apportare rilevanti modifiche alle consuetudini consolidate - San Daniele appartenne per lungo tempo al feudo del Patriarca di Aquileia (vescovo-conte ed elettore dell' Imperatore) che promosse l'attuale insediamento urbano e consentì il progressivo affrancamento della "libera comunità sandanielese" verso l'assetto di "libero comune", retto da propri ordinamenti giurisdizionali e con autonome, anche se limitate, potestà giudiziarie;

è con l'assetto istituzionale del "libero comune" che si reperiscono gli "Annales" della comunità e, con essi, i primi documenti scritti che consentono di valutare la consistenza, l'importanza ed il ruolo della produzione di prosciutto in San Daniele del Friuli;

ai fini del presente disciplinare e onde non gravarne il dispositivo con eccessive citazioni documentali e bibliografiche, si rinvia alla consultazione di P.L.Rebellato, E:Santese "San Daniele, dal persutto al prosciutto" Biblioteca Cominiana, 1993, che sintetizza l'esito di apposite ricerche storiche ed archivistiche effettuate presso la Civica Biblioteca Guarneriana di San Daniele del Friuli (monumento nazionale, costituita nel sec. XV);

è peraltro evidente che la documentazione a supporto della originarietà del prodotto con riferimento alla denominazione ed alla zona d'origine offre ulteriori, ampie, facoltà di riprova; il dettaglio della relativa bibliografia è fin d'ora disponibile per chiunque avesse interesse a consultarla.

Ma il dispiegarsi dei fattori e delle motivazioni di carattere storico e socio-economico può essere meglio valutato in un contesto di argomentazione complessiva del fenomeno produttivo che considera l'evoluzione parallela delle motivazioni storico-economiche della produzione agricola e della trasformazione del prodotto stagionato, nella modulazione permanente esistente tra il divenire storico della zona d'origine della materia prima ed il puntualizzarsi della zona d'origine del prodotto trasformato.

L' analisi storica congiunta delle relative motivazioni è indispensabile per "storicizzare" e spiegare il complesso fenomeno economico che contribuisce a definire l'originarietà della denominazione.

Si rinvia inoltre alla consultazione delle trattazioni in appendice e di cui in A. Caleffi "Il suino pesante italiano: tipo genetico, qualità delle carni e tecniche di allevamento", che richiamano la ricerca bibliografica acquisita e resa disponibile, ed in G.Ballarini "I fattori di produzione del prosciutto: origini preistoriche e storiche del prosciutto di maiale nell'area padana".

E' in ogni caso certo che, acquisita la motivazione storica della differenziazione esistente tra le diverse aree geografiche – "micro" quella di trasformazione, "macro" quella della produzione della materia prima - comunque coincidenti in un "continuum" culturale, storico e socio-economico diversamente modulatosi nel tempo, la qualità e le caratteristiche del prodotto a denominazione di origine dipendono esclusivamente dall'ambiente geografico - comprensivo dei fattori naturali ed umani che hanno esercitato, nel tempo, il loro influsso nell'area delimitata con le modalità considerate dal presente disciplinare - che definisce un'area della quale il prodotto è sicuramente originario.

Ulteriore conferma di un tanto potrà essere tratta dalle indicazioni considerate nella seguente Scheda F, che riprende e sviluppa parte di quanto fin qui considerato, approposito del "legame" con l'ambiente geografico

L'ALLEVAMENTO SUINO NEL NORD ITALIA E LA SUA EVOLUZIONE NELLA STORIA

Dai molti frammenti ossei provenienti dai vari scavi si deduce che l'allevamento del bestiame suino, bovino ed ovino si è sviluppato nel Nord Italia nel periodo neolitico.

Inizialmente però, come risulta dai reperti ossei ritrovati in proporzione omogenea, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio.

Solo in epoca Etrusca viene praticato un tipo di allevamento stabile e specializzato, il cui obiettivo è la produzione di carne suina e bovina, lana, latte e suoi derivati, finalizzati non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche alla esportazione.

Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento Etrusco (V° sec. a.C.) posto a Sud di Mantova, sul terrazzo della sponda destra del Mincio, non molto lontano da Andes, località che diede i natali a Virgilio.

In detta località furono trovati un numero notevolissimo di reperti e, tra essi, ben 50.000 resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti alla specie suina, segno evidente della predilezione degli etruschi per l'allevamento del maiale; seguono in ordine di importanza gli ovini ed i bovini.

Dallo studio delle ossa si poté dedurre che i maiali erano stati macellati in età adulta a 2 o 3 anni ed inoltre che proporzionalmente mancavano molti arti posteriori.

A tal proposito gli esperti di archeologia che studiarono il fenomeno così si esprimono: "poiché il campione studiato è ampio e rappresentativo, questo fatto non può esser casuale ed induce a ritenere che le cosce del maiale, dopo la salatura e/o affumicatura, venissero esportate" (P. Olivieri del Castillo - Il suino nel Mantovano, cenni storici - 1990).
Gli stessi esperti formularono l'ipotesi che attraverso il Mediterraneo la carne suina salata giungesse insieme al grano ai mercati di Atene. Infatti - essi affermano - fonti greche antiche decantano la varietà di merci straniere provenienti dal Mediterraneo, fra esse le carni dall'Italia.

La popolazione suina dell'Italia Centro Settentrionale

L'allevamento del maiale ha sempre costituito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.

Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.

Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui ben 1.400.000 in Italia settentrionale e 570.000 nell'Italia centrale (Toscana, Umbria, Lazio e Marche).

All'inizio del secolo, e fino alla Prima Guerra Mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionalmente praticati:
- l'allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella valle padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimentati con residui di cucina e prodotti ortivi. Tali capi sono destinati all'autoconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie locali. Questo allevamento è andato riducendo via via la sua importanza con il diffondersi della specializzazione;

- l'allevamento allo stato brado o semibrado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonché sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;

- l'allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perché collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitoria (farinette, crusca e cruschello) e della brillatura del riso (pula di riso).

Il 1872 può essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvalse dell'opera dell'Istituto Sperimentale di Zootecnia di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province della Valle Padana i primi riproduttori Yorkshire.

Le razze indigene

Esistevano in Italia molte razze indigene, che, con l'introduzione della Yorkshire, a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiore attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto, finirono per perdere la loro importanza e la loro identità.

Le razze più diffusamente allevate in Italia centro settentrionale ed ancora presenti agli inizi della Prima Guerra Mondiale, divise per regioni, sono le seguenti:

- Piemonte: due erano le razze autoctone, la Cavour, a mantello nero, orecchie pendenti, maschera facciale bianca, allevata sulla riva destra del Po; la Garlasco che si allevava invece sulla riva sinistra; razza un po' più ridotta con pelle e setole color rosso giallastro. Le caratteristiche di entrambe le razze erano la robustezza, la precocità e la buona attitudine al pascolo.

- Lombardia: si allevava la razza Lombarda dal mantello nero rossiccio con varie macchie bianche, di grande mole, facile da ingrassare, che a fine ingrasso raggiungeva il peso di 200-220 Kg.

- Emilia: la razza Parmigiana era diffusa oltre che nel parmense anche nel piacentino ed in parte a Reggio Emilia. Essa era caratterizzata da manto grigio scurissimo con rade setole nere, molto prolifica, alta, robusta, viveva al pascolo per la maggior parte dell'anno.

Altra razza emiliana che occupava un'area assai più estesa della parmigiana (bolognese, modenese e parte del reggiano, del mantovano e del Veneto), di taglia ancor maggiore della precedente, era la Bolognese, a setole corte, rade, tra le quali traspariva la cute di color rosso violaceo. Le sue carni, come riferisce il Marchi nel suo testo del 1914 "hanno costituito la fama degli zamponi di Modena, delle mortadelle, spalle e bondiole di Bologna".

- Romagna: vi si allevava una razza mora, castagnina, diffusa in tutta la Romagna e detta appunto razza Romagnola. Lo Stanga (Suinicultura pratica, 1922) la considerava una sottorazza della

Bolognese. Le caratteristiche che contraddistinguevano la razza Romagnola erano il buon sviluppo in altezza (80-90 cm. al garrese), il tronco cilindrico con linea dorso-lombare convessa e soprattutto la cosiddetta linea sparta, "costituita da robustissime irte e fitte setole che trovansi lungo tutta la linea dorsale" (Ballardini).

- Veneto: oltre alle razze lombarda e la romagnola nel veneto troviamo anche la razza Friulana, rustica, facile da ingrassare, sia al pascolo che nel porcile, con carni molto saporite ma di mediocre fertilità, molto affine ai maiali stiriani e croati.

- Toscana: terra ricca di boschi di leccio, quercia, castagno e cerro che costituivano ambiente ideale per il pascolo dei suini; si allevavano tre razze: la Cinta, la Cappuccia e la Maremmana. Di esse la più importante era la Cinta senese, maiale lungo ed alto, con tronco cilindrico, con linea dorsale convessa e linea ventrale spesso retratta.

Altre caratteristiche di detta razza riguardano la testa molto lunga, le orecchie piccole portate in avanti, un mantello color nero ardesia a setola sottile e folta, con fascia bianca che, partendo dal garrese, scende alle spalle e cinge tutto il torace estendendosi anche agli arti anteriori. La cinta era prolifica e precoce. Il Dondi ne fa una accurata descrizione e riferisce che "la carne è ottima e molto saporita e sono noti nel commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevole quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese". Il Mascheroni (Zootecnia speciale, 1927) afferma che "questa razza è allevata ed ingrassata al bosco, sia durante la buona che la cattiva stagione e solo alla sera fa ritorno al porcile. L'alimentazione si basa sul pascolo di quercia e di leccio la cui produzione in ghianda è variabilissima, integrata con beveroni, farina di castagne, granoturco e crusche".

- Umbria: la popolazione suina umbra, genericamente chiamata Perugina variava parecchio dal monte al piano.

In montagna prevalevano i suini "da macchia" a manto scuro e setole abbondanti, con testa lunga e orecchie pendenti; maiali nel complesso rustici e resistenti, che vivevano a branchi nei boschi. Vi erano poi i suini perugini di collina e di pianura, molto simili alla razza Cappuccia della Toscana; erano caratterizzati da alta statura, da testa di media lunghezza con orecchie pendenti, da una linea dorso lombare convessa accompagnata da groppa spiovente e da coscie e natiche non molto muscolose. Il mantello era nero ardesia con setole poco abbondanti ed arti quasi sempre balzani.

In collina ed in pianura, dove esistevano zone boschive, l'allevamento era semibrado; se mancava il pascolo in genere prevaleva l'allevamento da riproduzione per la produzione di lattoni, riservando all'ingrasso solo qualche capo.

Dalle razze autoctone alla suinicoltura moderna

La sostituzione delle popolazioni suine locali con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò, non tanto per le difficoltà proprie del settore primario nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento.

Finché brado e semibrado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale la rusticità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in generale la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale.
Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella valle padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici.

Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro Yorkshire-Large White.

Contemporaneamente, poiché a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semibrado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione di suinetti, ricercati dagli ingrassatori della valle padana.

Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorì ed accelerò il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romagnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza Large White.

Vi è da osservare a questo punto che, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg. ed oltre.

Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali.

L'industria richiedeva, come richiede tuttora, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.

I caseifici dell'Emilia e della bassa Lombardia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio “grana”, iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano a fine novembre, quando le vacche andavano in asciutta.

I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, nel periodo più adatto per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi. Durante i 9-10 mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio.
Un solo ciclo annuale consentiva, d'altra parte, di meglio ammortizzare il costo della rimonta nonché di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari, nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre un Kg. di incremento. Però bisogna tener presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.

La produzione di incroci utilizzando verri Large White e scrofe di razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Però, già da tempo, le razze autoctone, a seguito dei ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, finirono, come sopra accennato, per perdere la loro importanza fino a scomparire del tutto, per essere sostituite da una popolazione avente le caratteristiche proprie del Large White.

Soggetti “fumati” (Large White x Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti “grigi” o “tramacchiati” provenienti dalla Toscana (Large White x Cinta) erano ancora presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50, però già allora si preferivano soggetti a mantello completamente bianco perché considerati meno carichi di grasso.

Cambiavano le abitudini alimentari; si riduceva il consumo dei grassi ed aumentava quello delle carni; il mercato si orientava sempre più verso soggetti con predominanza di tagli magri.

Per adattare la produzione a questi nuovi orientamenti si ricorse in un primo momento alla importazione dalla Svezia di riproduttori Landrace, particolarmente magri e dotati di prosciutti ben sviluppati, da usare per coprire scrofe del tipo Large White. Ma i prodotti di questo incrocio, ingrassati nelle porcilaie del Nord, non diedero i risultati sperati. Il Landrace svedese era dotato di una mole e di uno scheletro troppo ridotto per produrre il suino pesante richiesto dal mercato.

Risultati decisamente più favorevoli si ottennero da successive importazioni di Landrace olandese di grande taglia.

In questo stesso periodo, in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati suini non collegati ai caseifici, in quanto il siero non costituiva più un elemento indispensabile alla integrazione della dieta alimentare.

A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel Nord, un sensibile aumento.

Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951-1955, di 3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità.

Nella sola Provincia di Mantova, sempre nello stesso periodo, i suini aumentano da 160.000 a 400.000.

Incrementa la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso.
Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, e con l'aiuto dei centri di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze Large White e Landrace.

Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicultura avendo sempre come traguardo la produzione di un suino pesante, dotato dei requisiti richiesti dall'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.

Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione, che ne risultarono del tutto rivoluzionati.

Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali si passò, nel giro di pochi anni, alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti spesso completamente automatizzati.

Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della valle padana, causarono la rottura degli equilibri, durati per molti decenni, tra le regioni del Nord, prevalentemente dedite all'ingrasso e quelle del centro, specializzate nella riproduzione.

Mentre nel Nord la suinicoltura trovò motivo per un ulteriore rafforzamento ed espansione, Romagna, Toscana ed Umbria in particolar modo, furono costrette dai nuovi indirizzi ad una completa ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.

La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 del 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%.

Negli anni immediatamente successivi e più precisamente fino al 1987, si assiste ad un ulteriore incremento dei capi suini, ma con un ritmo di crescita molto più modesto rispetto al decennio

precedente. Però, anche a seguito delle difficoltà sopra evidenziate, l'espansione risulta ancora meno accentuata nelle regioni del centro Italia.

Secondo i dati ISTAT il patrimonio suinicolo italiano nel 1970 era localizzato per il 56% al Nord, per il 26,3% al centro e per il 17,7% al Sud.

Nel 1985 la percentuale di suini censiti saliva al 72,2% nelle regioni settentrionali, mentre in quelle centrali e meridionali regrediva rispettivamente al 16,9% ed al 10,9%.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

Note bibliografiche relative alle schede D e F

SCHEDA E

METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

I metodi di ottenimento del prosciutto di San Daniele sono contemplati dalla legge della Repubblica italiana 14 febbraio 1990, n. 30 e dal decreto 16 febbraio 1993, n. 298 e, da ultimo, sono stati riconosciuti dal regolamento CE n. 1107 del 12.06.1996. Sono inoltre confermate le metodologie e le prescrizioni relative alla materia prima già illustrate nelle precedenti schede B e C.

Sono confermate le metodologie e le prescrizioni relative alla materia prima, già illustrate nelle Schede B e C del presente disciplinare.

Il procedimento per la lavorazione delle cosce suine fresche corrispondenti alle prescrizioni e ai requisiti già indicati nel presente disciplinare è illustrato di seguito, mediante la elencazione delle diverse fasi del processo produttivo.

ISOLAMENTO-RAFFREDDAMENTO

Le cosce suine fresche vengono scaricate dall'automezzo che ha effettuato il trasferimento dallo stabilimento di macellazione e subito sottoposte ai necessari controlli;

le cosce fresche ritenute idonee vengono quindi trasferite in apposita cella, dove sostano per uniformare le condizioni di temperatura delle carni attorno agli 0° C;

tale procedimento consente l'acquisizione di una migliore predisposizione delle carni per le operazioni successive.

RIFILATURA

Al termine del raffreddamento, si procede alla rifilatura, mediante l'asportazione di parti di grasso e di frazione muscolare sul lato interno della coscia;

tale procedimento consente:

a) di correggere eventuali imperfezioni del taglio, rispetto alle modalità già descritte dal presente disciplinare;

b) di agevolare il verificarsi di condizioni ottimali per la successiva azione di penetrazione del sale;

c) di identificare eventuali condizioni tecniche pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione, ivi comprese quelle indicate nella direttiva tecnica di cui al Regolamento di marchiatura DDA n.15/92 ed ai piani di controllo approvati.

SALAGIONE

Le cosce rifilate vengono quindi sottoposte alla salagione, effettuata con il seguente procedimento.

Le cosce vengono asperse con sale "*ad libitum*" in modo che venga coperta la superficie esposta del lato interno. Per questa operazione la coscia rimane adagiata su un piano orizzontale.
Preliminarmente, le cosce sono massaggiate, con procedimenti manuali o meccanici, onde predisporre la carne al ricevimento del sale e verificarne, con opportune pressioni puntuali, il perfetto dissanguamento.

Per la salagione viene utilizzato esclusivamente sale marino. essendo del tutto vietato, nel corso dell'intera preparazione, l'uso di altre sostanze chimiche, di conservanti ed additivi.

Il processo di salatura ha una durata dosata sulla base del peso medio della partita in lavorazione, essendo definita in un giorno solare per ogni chilogrammo di peso della relativa pezzatura.

Mantenute sempre su un piano orizzontale, le cosce salate vengono sistemate in apposita cella, dove rimangono ad elevate condizioni di umidità e ad una temperatura variabile tra i 3° e gli 0° C per il periodo indicato sopra, interrotto alla metà del procedimento per i fini che seguono.

Alla metà della durata prestabilita per la salagione, le cosce vengono estratte dalla cella, il sale residuale viene asportato dalla superficie, viene ripetuto il massaggio e, infine, viene ripetuta l'aspersione con ulteriore sale, secondo le modalità già descritte.

Riposta in cella, la coscia salata vi rimane fino a compimento della durata del processo, nelle medesime condizioni ambientali.

PRESSATURA

Estratta dalla cella, la coscia viene spazzolata per la rimozione del sale residuale

In questo frangente, la coscia viene sottoposta alla pressatura, un procedimento consistente nell'esercizio di una pressione uniforme sulla massa muscolare che, riducendosi di spessore, finirà per assumere in via definitiva la forma a chitarra e tendenzialmente schiacciata.

La spinta necessaria alla pressatura viene impressa con supporti meccanici o pneumatici, con azione perpendicolare rispetto alla coscia.

La durata del procedimento varia in funzione della pressione esercitata e viene effettuato in appositi locali mantenuti a temperatura e ad umidità costanti.

Scopi della pressatura sono:

a) l'esercizio di un ulteriore stimolo allo sgrondo della vena femorale e delle sue derivazioni;
b) viene prodotto un assestamento della parte grassa rispetto alla parte magra che, tra l'altro, agevola la funzione di penetrazione del sale;
c) viene in ogni caso ridotto lo spessore della massa muscolare soggetta ai fenomeni osmotici che si producono nel corso delle fasi successive.

RIPOSO

Dopo la pressatura, le cosce salate vengono poste in una sala apposita, per un periodo variabile tra i 60 ed i 90 giorni in funzione della pezzatura e delle esigenze tecnologiche, a condizioni di umidità variabili tra il 70 e l'80 % ed una temperatura compresa tra i 4° ed i 6° C.

Nel corso della fase di riposo, il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa carnosa, distribuendosi in modo uniforme. Vi si esercita la funzione preposta alla prosecuzione del processo di disidratazione, iniziata con il trattamento con il sale e le basse temperature.

LAVAGGIO

Ultimato il "riposo", la coscia viene sottoposta ad una "lavatura" definitiva, mediante l'applicazione sulla superficie esterna di spazzolature o di getti d'acqua (miscelati con aria).

Oltre ad un effetto complessivamente rivitalizzante, il lavaggio rimuove tutte le formazioni superficiali prodottesi durante salatura e riposo per effetto della disidratazione e tonifica i tessuti esterni. Prima del lavaggio le cosce vengono "toelettate" e, cioè, rifinite sul piano superficiale dagli effetti del sopravvenuto calo di peso .

ASCIUGAMENTO

Effettuato il lavaggio, le cosce vengono trasferite in ambienti dove si procede ad un ulteriore "rinvenimento" delle carni in condizioni di umidità nuovamente elevata (circa 90%) ed a temperature variabili tra i 15° ed il 24° C, per la durata di 7-8 giorni.

La variabilità dei valori è funzionale alle tecniche del trattamento successivo, la stagionatura.

Questa può essere infatti preceduta da una fase di PRESTAGIONATURA, dalla durata di 35 - 40 giorni, dove prosegue il processo di rinvenimento-acclimatamento delle carni a temperature variabili tra i 12°- 14° C iniziali ed il 14° - 19° finali, in condizioni di umidità in progressiva riduzione.

STAGIONATURA

E così, in ogni caso, dopo l'asciugamento e l'eventuale prestagionatura, i prosciutti - a questo punto è più proprio chiamarli prosciutti anziché cosce suine - vengono trasferiti in appositi saloni di stagionatura, ambienti le cui condizioni di umidità e temperatura sono normalmente naturali, grazie alla esistenza ed all'apertura frequente delle numerose finestre delle quali sono dotati, disposte in funzione trasversale rispetto alla disposizione dei prosciutti che, quindi, sono continuamente tutti sollecitati dall'aerazione naturale.

Solo quando le condizioni climatiche ed ambientali esterne presentano irregolarità od anomalie rispetto ai normali andamenti stagionali, è ammesso l'uso di impianti di climatizzazione di tipo "domestico", tali comunque da impiegare l'aria esterna.

Il processo di stagionatura dura normalmente otto mesi; la relativa durata è tuttavia sempre funzionale alla pezzatura della partita ed è variabile in funzione di essa, fermi i limiti minimi del ciclo completo di lavorazione descritti nel prosieguo.

Nel corso della stagionatura, nelle carni si verificano i processi biochimici ed enzimatici che completano il processo di conservazione indotto dalle precedenti lavorazioni, determinando le proprietà organolettiche caratteristiche grazie all'apporto dell'ambiente naturale esterno (poca umidità, ventilazione naturale che determinano l'aroma ed il gusto del prodotto).

Durante la stagionatura non avviene quindi alcun procedimento specifico di lavorazione, eccettuata la cosiddetta "sugnatura" (o "stuccatura"), operata una o due volte mediante rivestimento in superficie della porzione scoperta del prosciutto, con un impasto composto di sugna o strutto, sale, pepe e derivati di cereali, applicato finemente ed uniformemente mediante massaggio manuale.

Tale preparato e la relativa applicazione hanno esclusivamente funzioni tecniche di ammorbidimento della superficie esterna non coperta dalla cotenna e di contemporanea protezione della stessa dagli agenti esterni, senza compromettere la prosecuzione dell'azione osmotica. Per tale ragione, la legislazione italiana non considera la sugna un ingrediente (articolo 18, comma 3, del decreto 16 febbraio 1993, n. 298).

Durante la stagionatura e dopo la sua ultimazione, eccettuata la sugnatura ed un eventuale lavaggio finale, è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza e non è inoltre consentita la ripetizione di un qualsiasi precedente trattamento. L'affumicatura del prodotto non è consentita ed è comunque vietato qualsiasi procedimento di stagionatura forzata.

Il periodo minimo che comprende la durata del processo complessivo di lavorazione, dalla salagione alla ultimazione della stagionatura, si definisce come di seguito.

Essendo la durata del processo tradizionalmente commisurata al peso medio unitario espresso dalla partita, ai fini del presente disciplinare il periodo minimo di lavorazione scade nel corso del dodicesimo mese dalla salagione; tale scadenza può essere anticipata all'undicesimo mese, a condizione che venga riferita a partite omogenee la cui pezzatura iniziale (delle cosce suine fresche) media sia inferiore a 12,5 chilogrammi.

A titolo esemplificativo, si conferma che la pezzatura media statistica del più recente decennio si colloca tra i 12 ed i 13 chilogrammi.

La valutazione del completamento del processo resta quindi collegata alle esigenze obiettive di lavorazione ed alle condizioni e caratteristiche proprie del prodotto. Quindi, le indicazioni di cui alla presente scheda E hanno rilevanza di normazione per quanto attiene alla esecuzione dei controlli e delle verifiche qualitative, relativi all'osservanza dei requisiti previsti dal disciplinare stesso e, quindi, per l'apposizione del contrassegno.

Infatti, ai fini del presente disciplinare, il completamento del processo di produzione viene attestato dalla apposizione del contrassegno costitutivo e distintivo della denominazione di origine apposto nei modi descritti dal presente disciplinare, nel Regolamento di marchiatura DDA n.15/92 e dal piano di controllo approvato.

Onde consentire la standardizzazione del metodo di ottenimento indicato nel presente disciplinare, i produttori interessati devono osservare le prescrizioni contenutevi e, inoltre, assicurare la rispondenza degli impianti di trasformazione ai requisiti di seguito indicati.

Gli stabilimenti ("prosciuttifici") che intendono produrre il prosciutto di San Daniele devono essere preventivamente riconosciuti dall'organismo abilitato, depositando apposita istanza contenente:

a) la denominazione e la sede della ditta;

b) la sede dello stabilimento in San Daniele del Friuli;

c) gli estremi della iscrizione alla Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Udine;

d) l'indicazione della capacità produttiva dello stabilimento, espressa mediante il numero complessivo massimo delle cosce suine avviabili alla lavorazione nel corso di un anno solare;

e) gli estremi della autorizzazione sanitaria in conformità alle norme vigenti in materia.

L'organismo abilitato, effettuati i necessari accertamenti di conformità, riconosce lo stabilimento mediante l'attribuzione di un codice numerico di identificazione.

Per essere idonei alla produzione del prosciutto di San Daniele, gli stabilimenti, in possesso delle autorizzazioni previste dalle vigenti norme di carattere igienico-sanitario, devono essere almeno muniti di:

- locale per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine;

- celle dotate di apparecchiatura e sistemi idonei a mantenere l'umidità e la temperatura ai livelli prescritti dalle leggi vigenti e dal presente disciplinare, per le fasi di salagione e riposo;
- altri locali indipendenti per le operazioni di stagionatura.

I locali di stagionatura devono essere muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione naturale e un adeguato ricambio dell'aria. Tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termoigrometriche, proprie dell'ambiente della zona geografica indicata alla cartografia 1.

L' eventuale trasferimento di prosciutti in corso di lavorazione da uno stabilimento riconosciuto ad un altro stabilimento riconosciuto, per qualsiasi ragione, è consentito solo dopo che siano trascorsi sei mesi della salagione.

Il trasferimento deve essere sempre autorizzato dall'organismo abilitato che, prescritte le modalità da osservare, esercita i necessari controlli e può comunque opporsi al trasferimento con motivato provvedimento scritto.

Il trasferimento è consentito, in deroga alle precedenti prescrizioni solo laddove sussistano provate motivazioni di forza maggiore tali da pregiudicare la lavorazione dei prosciutti o determinare la loro perdita o il loro deperimento.

Tutte le procedure di cui alla presente Scheda E sono assoggettate ai controlli esercitati dall'organismo abilitato .

Ogni singolo stabilimento riconosciuto deve tenere un apposito registro, suddiviso in fogli mensili; le registrazioni devono essere effettuate nella parte mensile del registro corrispondente al mese ed all'anno indicati nel sigillo apposto su ogni singola coscia fresca avviata alla lavorazione ai fini della DOP nelle forme previste dal presente disciplinare, recante la sigla tradizionale D.O.T. seguita dalla

data di inizio della lavorazione, espressa con l'indicazione di giorno (numeri arabi), mese (numeri romani) ed anno (numeri arabi), secondo le prescrizioni impartite dall'organo di controllo secondo i piani approvati (di seguito: "sigillo")

Su tale registro vengono annotate le scritture relative al prodotto lavorato con le procedure previste dal presente disciplinare, nella forma prescritta dall' articolo 13, comma 2, del decreto 16 febbraio 1993, n. 298 nonché, in apposita sezione, le eventuali decisioni dell'organismo abilitato.

Il produttore è tenuto ad osservare le prescrizioni contenute nel presente disciplinare e nel relativo piano dei controlli.

Il produttore è inoltre tenuto ad osservare particolari prescrizioni, relative alle procedure di controllo ed ai relativi esiti.

Vengono sintetizzate di seguito le procedure di controllo attuate dall'organismo abilitato, così come richiamate nel Regolamento di marchiatura adottato con DDA n. 15/92 e nei piani di controllo approvati (con la dicitura organismo abilitato, si intendono di seguito i funzionari dallo stesso appositamente incaricati.

Per ognuna delle partite di cosce suine fresche ricevute allo scopo di avviarle alla lavorazione del prodotto a denominazione di origine, il produttore deve richiedere all'organismo abilitato l'espletamento dei controlli necessari per l'apposizione del sigillo.

L'organismo abilitato effettua le verifiche necessarie ad accertare il riscontro dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed autorizza la opposizione del sigillo, che viene effettuata a cura del produttore;

l'organismo abilitato verbalizza gli esiti del controllo, con le procedure e formalità previste dal piano dei controlli approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e può vietare l'apposizione del contrassegno quando sia accertata la mancanza dei requisiti necessari, ovvero:

a) le cosce non sono accompagnate dalla documentazione indicata nella scheda C;

b) le cosce non recano i timbri previsti nella scheda C;

c) le cosce risultano ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore;

d) le cosce risultano lavorate in difformità rispetto alla programmazione eventualmente approvata ai sensi della normativa vigente, del presente disciplinare e del piano dei controlli.

Ai fini di cui alla precedente lettera c) e, in ogni caso, ai fini del controllo, l'organismo abilitato prende visione della competente documentazione sanitaria di accompagnamento.

Le condizioni di non conformità alle disposizioni del presente disciplinare possono essere accertate anche successivamente alla apposizione del sigillo; il tal caso, l'organismo abilitato ne dispone la rimozione, verbalizzandone le circostanze.

Il produttore può far valere le proprie ragioni di dissenso rispetto all'operato dell'organismo abilitato, richiedendone la verbalizzazione e, inoltre, chiedendo un riesame tecnico del prodotto contestato.

Durante le fasi della lavorazione, l'organismo abilitato può operare controlli ed ispezioni, sia per effettuare verifiche ed esami sulle carni, sia per accertare la regolarità della tenuta dei registri e di

ogni altra documentazione, sia per constatare che le modalità di lavorazione corrispondono alle prescrizioni del presente disciplinare.

Per autorizzare l'apposizione del contrassegno sul prosciutto stagionato, l'organismo abilitato controlla:

a) il compimento del periodo minimo di lavorazione, così come indicato dal presente disciplinare;

b) la conformità delle modalità di lavorazione;

c) l'assenza di pregiudiziali tecnologiche e qualitative, così come indicate nel piano dei controlli approvato;

d) il rispetto dei parametri analitici già elencati nella precedente Scheda B acquisendo gli esiti delle verifiche appositamente effettuate in attuazione dei piani di controllo approvati;

e) il riscontro dei requisiti organolettici e qualitativi previsti dal presente disciplinare.

Per i fini suindicati, l'organismo abilitato procede alla "spillatura" (si intende il sondaggio delle carni, anche in più punti, effettuato con un sottile osso di cavallo, le cui caratteristiche permettono di trattenere e trasferire gli aromi dopo una rapida introduzione) di un numero di prosciutti per ricavarne un giudizio probante di qualità; se necessario, può ispezionare il prodotto, disponendo l'apertura di prosciutti fino ad un massimo di cinque per mille o frazione di mille. In questo caso, i prosciutti restano comunque a carico del produttore.

Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, potendosi operare una compensazione solo per lievissime deficienze nel caso sia stata verificata l'osservanza dei parametri analitici.

Il contrassegno è apposto, alla presenza e sotto la responsabilità dell'organismo abilitato, a cura del produttore e può essere applicato anche in più punti della cotenna dei prosciutti, in modo da rimanere visibile fino alla completa utilizzazione del prodotto.

L'organismo abilitato custodisce gli strumenti per l'apposizione del contrassegno e li affida ai propri incaricati sulla base dei programmi operativi concertati su richiesta dei produttori.

Gli strumenti per l'applicazione del contrassegno recano il numero di identificazione del produttore che, quindi, viene riprodotto in uno con il contrassegno stesso.

Delle operazioni di controllo e di apposizione del contrassegno l'organismo abilitato redige apposito verbale.

(18) I prosciutti non idonei ai fini del presente disciplinare, sono privati del sigillo appostovi all'inizio della lavorazione, mediante procedure disposte dall'organismo abilitato che ne verbalizza gli esiti e presenzia alle operazioni, svolte a cura del produttore.

Nelle circostanze in cui l'organismo abilitato accerti condizioni di inidoneità o non conformità, per qualsiasi ragione, alle prescrizioni del presente disciplinare, su prosciutti sui quali è già stato apposto il contrassegno, ne dispone seduta stante l'annullamento, mediante asportazione della porzione di cotenna o sovrapposizione di altro timbro a fuoco tale da impedirne totalmente la visibilità

Anche tali operazioni vengono verbalizzate a cura dell'organismo abilitato ed il produttore può giovarsi delle facoltà di riesame tecnico già previste dal presente disciplinare e dal piano dei controlli approvato

(19) Eventuali esigenze del produttore relative al sezionamento in tranci di prosciutti idonei all'apposizione del contrassegno vengono preventivamente notificate all'organismo abilitato, ai fini dell'osservanza dell'articolo 25 del decreto 16 febbraio 1993, n. 298.

(20) Tutti gli aspetti relativi ai requisiti necessari al confezionamento del prosciutto di San Daniele affettato ed ai conseguenti controlli dell'organismo abilitato, sono regolati dagli articoli 26/29 del decreto 16 febbraio 1993, n. 298 e dalle direttive tecniche in vigore.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

- Testo integrale della direttiva 15/92, concernente procedure di controllo
- Legge 14/02/90 e n. 30 D.M. 16/02/93 n. 298 (già in scheda A)

SCHEDA F

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

Sono confermate tutte le motivazioni sviluppate nel quadro della precedente Scheda D e le condizioni descritte nella precedente Scheda C del presente disciplinare.

L'inquadramento generale della materia trattata dalla presente Scheda si avvale quindi anche delle considerazioni generali svolte nella precedente Scheda D qui richiamato integralmente ai fini del presente disciplinare.

PREMESSA

I Prosciutti Padani e quindi anche ed in particolare il Prosciutto di San Daniele prendono le loro origini da due precisi elementi: il maiale domestico e le tecnologie di produzione, che comprendono anche le specifiche condizioni sociali e le tipologie ambientali di allevamento e produzione.

Infatti esistono "prosciutti" e cioè cosce "prosciugatissime" o "perxuctus" di maiale selvatico ed anche domestico, ma prodotti con tecnologie diverse da quelle padane ed in particolare del Prosciutto di San Daniele, del Prosciutto di Parma, del Prosciutto di Modena e del Prosciutto Veneto.

Oggi è stato riconosciuto che da un punto di vista sociale e culturale, ma soprattutto delle tecnologie di produzione sviluppate e conservate dalla tradizione, la Padania costituisce una unità anche per quanto riguarda l'allevamento del maiale e soprattutto la lavorazione di alcune sue parti di grande pregio, come la coscia dalla quale si origina il prosciutto. Questa unità nel tempo si è differenziata, dando origine al *Prosciutto di San Daniele , Prosciutto di Parma, Prosciutto di Modena e al Prosciutto Veneto.*

Oggi pertanto, pur avendo radici comuni, i quattro prosciutti padani sopra indicati hanno una loro precisa individualità.

Per conoscere la "unicità" ed al tempo stesso la "molteplicità" dei "prosciutti padani" bisogna risalire, almeno per rapidi cenni, alla formazione del maiale domestico padano, al suo sviluppo nel tempo e nelle differenziazioni locali, assieme al sorgere ed allo svilupparsi delle tecnologie di lavorazione e produzione dei prosciutti. Un campo di indagine vastissimo, oggi in buona parte esplorato, nel quale anche recentemente si sono avuti importanti progressi ed al quale è dedicata la presente esposizione.

IL MAIALE PADANO

Origini del maiale domestico Padano

Il maiale è un animale intelligente, abbastanza facile da domesticare, onnivoro e di agevole alimentazione anche con "rifiuti". Per questi motivi è da ritenere che il passaggio dalla selvaticità alla domesticazione sia avvenuto più volte, in diversi luoghi, a partire da diverse razze suine, varietà e sottovarietà. Per questo motivo ogni "regione culturale" ha il "suo maiale" ed a questo principio non fa eccezione la Padania.

La domesticazione del maiale, in ogni area o regione culturale, è stata per lunghissimo tempo parziale. Solo in tempi relativamente recenti il maiale è divenuto realmente un "maiale domestico" e cioè completamente dipendente dall'uomo. Recentissimamente poi questa dipendenza si è ulteriormente accentuata attraverso la tecnicizzazione degli allevamenti, con la quale si è arrivati al maiale denominato "maiale tecnologico" o "maiale industriale".

Tutto questo non fa che complicare la risposta alle domande: quando, dove e come il maiale è stato domestico (Bokonyi et al., 1973).

Secondo Pound (1983) le origini dell'addomesticamento del suino si perdono nella storia. Si ritiene che il primo tentativo si sia svolto verso il 6740 a.C. nell'area oggi identificata come Iraq. D'altra parte uno studioso cinese ha asserito che animali domestici si trovavano nel suo paese fino al 2900 a.C.. Clutton-Brock (1981) identifica invece un'area molto più vasta, che si estende dal Giappone al Portogallo ed all'Africa del Nord. Probabilmente l'addomesticamento fu in origine favorito dal fatto che il maiale si presentava come un efficiente spazzino, consumatore di ogni tipo di scarto commestibile. Questo è il suo ruolo in molti paesi in via di sviluppo.

Inoltre il problema dell' "origine" del maiale domestico è complicato dal fatto che i maiali, o meglio i suini selvatici, sono numerosi e la loro "classificazione" è ancora controversa ed in evoluzione, sulla base di sempre nuovi criteri tassonomici (Hoyny, 1973-1974). Marcuzzi e Vannozzi (1981) oltre al *Sus scrofa* con le sue diverse varietà (*S.s. attila, ferus, nigripes, palustris, ussuricus*) ricordano il *Sus cristatus, Sus indicus, Sus mediterraneus, Sus meridionalis, Sus palustris* (e la sua varietà *S.p. rutimeyeri*), *Sus vittatus*. Si tratta inoltre di classificazioni su base morfologica e tenendo conto della grande plasticità della specie è per lo meno molto dubbio trattarsi di vere "specie"; molto più probabilmente si tratta di "razze" e "varietà" locali.

Il *Sus scrofa* selvatico noto come cinghiale era diffuso in tutto il mondo antico (Europa, Asia occidentale, Nord Africa, alcune zone dell'Asia Orientale); il *Sus cristanus* era diffuso nel Nepal e Nord dell'India; il *Sus vittatus* era presente nell'Asia Orientale e soprattutto in Cina (Marcuzzi e Vannuzzi, 1981, Forni, 1976; Keller, 1909-1913; Bokonyi et al., 1973).

La domesticazione del maiale, o per lo meno l'inizio della sua domesticazione, è quasi certamente avvenuta in più luoghi ed in tempi diversi. Il primo di questi pare doversi riconoscere nell'area cinese dove, durante il Neolitico, furono domesticati il *Sus cristatus* ed il *Sus vittatus* (Marcuzzi e Vannozzi 1981). In Birmania vi sarebbe il più antico ritrovamento di maiali con caratteristiche ritenute di tipo "domestico". Già Darwin (1868) aveva segnalato che le forme addomesticate od in cattività perdono fino al 20% del peso encefalico e ciò vale anche per l'uomo in prolungata prigionia. Questo criterio permette di supporre se un cranio appartiene ad un suino selvatico o domestico. Un'altra prova di domesticazione a partire da reperti fossili è la lunghezza della corona del terzo molare, essendo statisticamente provato che la domesticazione influisce negativamente su detta lunghezza (Marcuzzi e Vannozzi, 1981).

Secondo Forni (1976) il maiale come animale "grufolatore", antropofilo od almeno come sinantropo gradito o tollerato e con un inizio di domesticazione sarebbe presente in Eurasia dall'VIII-IX millennio a.C.. Tuttavia i primi "veri" allevamenti dei suini sarebbero stati effettuati in Mesopotamia, Iran e Iraq circa nel 3500 a.C., o per lo meno a tale data i maiali presentano già rilevanti modificazioni morfologiche. Una statuetta sumera datata al 2500 a.C. rappresenta un maiale grasso, privo di setole con le orecchie lunghe e pendenti, completamente diverso dagli esemplari selvaggi coevi.

Il maiale non sarebbe stato addomesticato in Europa, ma vi sarebbe giunto in più riprese e da varie razze e stipiti dalle regioni dell'Est. Non è comunque facile stabilire una cronologia, anche perché in Europa esisteva il maiale selvatico o cinghiale con il quale i maiali semidomestici o domestici si incrociavano, perché in generale l'allevamento del maiale era di tipo brado o semi-brado. Relativamente scarsi erano i maiali presenti nei villaggi o città. Secondo Keller (1909-1913) nelle palafitte svizzere è presente il *S. indicus* domestico uguale a quello trovato a Ninive. Alla fine del

Neolitico (Marcuzzi e Vannozzi, 1981) in questi insediamenti umani esistono tre tipi di maiali domestici: uno derivato dal *Sus scrofa* locale, di grande taglia ed adatto al pascolo, evidentemente tenuto in condizioni brade o semibrade; un secondo animale più piccolo riferibile al sopracitato *indicus* mantenuto nell'area palafitticola; un terzo maiale molto piccolo che, come il maialino cinese, vive probabilmente nelle capanne.

Di maiali domestici in Europa si può parlare con certezza nel Neolitico e precisamente nella Penisola Iberica, Francia meridionale e occidentale. Arene Candide, Renania, Sardegna e nella già citata Svizzera. Nell'Europa centrale il maiale è allevato fin dall'epoca della prima "ceramica a nastro" (Muller-Karope, 1968) ed in Ungheria appare con la cultura del Tibisco.

In Italia, oltre ai già citati ritrovamenti del Neolitico alle Arene Candide, il maiale domestico si trova nell'età del bronzo nelle palafitte di Ledro (Trentino sud-occidentale) (Riedel, 1976). Nelle torbiere del Garda il porco delle miniere o *Sus palustris* potrebbe forse derivare dal *Sus meridionalis*, presente in Sardegna oltre che in Maremma, se non è frutto di addomesticamento (Riedel, 1955-1956). Anche a Barche di Solferino, Isolone (età del Bronzo) ed a Colombare (Eneolitico) nel Veneto Riedel (1976; 1948; 1948/50; 1957; 1950) ritrova maiali, cinghiali e forme intermedie giudicate esiti di incroci. A S. Bricco di Lavagno presso Verona (Riedel, 1940/50), nell'età del ferro, gli animali domestici sono nettamente prevalenti su quelli selvatici, il maiale ha notevoli dimensioni e forse è riportabile al *Sus palustris* (Riedel, 1940-1950). Anche in Venezia Giulia nell'ambito della cultura dei castellieri, tarda Età del ferro - epoca romana, vi sono resti di maiali domestici (Riedel, 1951; 1950; 1957). Da ricordare anche le ricerche di Moroni e Annermann (1970) sui maiali veneti.

Forse il maiale è stato domesticato in Europa, ma molto più probabilmente è stato importato già domestico dall'Est e successivamente sono stati domesticati i suini europei autoctoni (il cinghiale ancora esistente - noto come *Sus scrofa ferus* sarebbe il residuo di tali maiali). Comunque con incroci tra il *Sus vittatus* di importazione e il *Sus scrofa* autoctono, il processo di domesticazione del maiale ha interessato prevalentemente l'Europa mediterranea. E' infatti agevole constatare che in epoca preistorica la domesticazione del maiale è avvenuta soprattutto nell'Italia dei Nord (Alpi, Prealpi, Pianura Padana) e questo in rapporto al tipo di vegetazione dominante. Il maiale è infatti un animale "selvatico" che si alimenta largamente dei frutti della selva o bosco come le ghiande.

Tutto porta quindi a ritenere che vi sia stato lo sviluppo di una semi-domesticazione nell'Italia Settentrionale del maiale, tipica dell'area culturale padana, soprattutto in ambito della cultura celtica.

Nell'area mediterranea invece prevalevano i piccoli ruminanti (pecore e capre) e la pastorizia. Tutto ciò non escludeva la presenza del maiale, ma in misura limitata, anche nell'area più propriamente mediterranea. A solo titolo di esempio si può ricordare che in Egitto il maiale è un "animale da lavoro" che dissoda i campi grufolando e camminando tra gli stessi: dopo le piene del Nilo, per stanare i vermi di cui è ghiotto, con il grifo e gli zoccoli traccia nel limo dei solchi di profondità perfetta per la semina del grano.

Ricerche glottologiche (Devoto, 1962; Benveniste, 1969, 1976) recentemente analizzate da Marcuzzi e Vannozzi (1981) per quanto concerne l'area delle lingue indoeuropee, dimostrano che l'etimo "*us*" e "*sus*" indoeuropeo è usato indifferentemente per il cinghiale (maiale selvatico) ed il maiale domestico. L'etimo "porko" designa invece per l'animale giovane e soprattutto quello lattante (Marcuzzi e Vannozzi, 1981; Benveniste, 1969), più frequentemente usato per l'animale da macello, per cui il termine di "porchetta".

Il maiale padano nei tempi storici

Tutto porta a ritenere che nel lento passaggio tra la preistoria e la storia, nella Pianura Padana esistessero più "tipi" di suini, differenziati più per le dimensioni e le abitudini che per altri motivi. Tutti inoltre costituivano un'unica "specie" biologica con possibilità di reciproco incrocio fecondo.

Il cinghiale (*Sus scrofa ferus*) viveva libero nei vasti terreni boschivi e/o paludosi della pianura e nelle boscaglie delle colline e montagne, si alimentava dei frutti del bosco, in particolare delle ghiande, ed era oggetto di caccia. Branchi di animali di relativamente grande taglia e semidomestici, ma con continue possibilità di incrocio con i cinghiali, vivevano nelle boscaglie attorno agli insediamenti umani; da questi branchi gli uomini prelevavano i giovani per la macellazione. Maiali ancora più domestici e di minor taglia vivevano inoltre in stretta vicinanza dell'uomo, nei suoi villaggi e abitazioni, in stretta "antropofilia", alimentandosi di rifiuti.

Fin dagli inizi della civilizzazione umana il maiale assume quindi due aspetti: quello di animale "di bosco" in opposizione quindi agli animali "di pascolo" come le pecore, e come animale "di città".

Per quanto concerne l'allevamento del maiale in periodo etrusco e nella pianura padana, come riferito anche da Dancer (1984) è necessario riferirsi a Polibio (Storie, XII, 4) ed a M.T. Varrone (De Re Rustica, II, 4, 9).

Estremamente interessanti sono le recenti ricerche su di un insediamento etrusco a Forcello (Bagnolo S. Vito, nei pressi di Mantova) eseguiti da Olivieri del Castillo (1990) e riguardanti una città etrusca del V secolo a.C.. Tra i reperti ossei oltre il 60% riguarda il maiale e seguono nell'ordine ovi-caprini e bovini. L'età di macellazione dei maiali era verso i due, tre anni. Questo significa che gli Etruschi padani praticavano un tipo di allevamento stabile e specializzato per la produzione di carne suina. Gli studi effettuati dimostrano che si trattava di maiali di piccola taglia (65-75 centimetri di altezza al garrese al momento della macellazione); erano allevati sia i maschi che le femmine, in un rapporto di 1:1,5. Si tratta di maiali simili a quelli allevati in un'altra città etrusca padana, Spina, ed analoghi a quelli di razze suine pre-romane, di altezza e robustezza sicuramente inferiori a quelli di razze più antiche.

Quella ora tratteggiata è più o meno la situazione, strettamente connessa a quella che nella Pianura padana si trova all'inizio della dominazione romana, quando il già citato Polibio ricorda la estensione dei querceti e la conseguente abbondanza di suini. Conferma ulteriore viene da Strabone secondo il quale l'Emilia riforniva di carni suine e di maiali vivi tutta l'Italia: "Tanta è l'abbondanza di ghiande raccolte nei querceti della pianura, che la maggior parte dei suini macellati in Italia, per le necessità dell'alimentazione domestica e degli eserciti, si ricava da quella zona" (Polibio, II secolo a.C.).

Nel periodo romano, e per questo possiamo riferirci a Columella, esistevano allevamenti stanziali e "razionali" di maiali. Le scrofe con i loro maialini sono allevate in parchetti singoli, nei quali Columella consiglia di mettere un gradino davanti a ogni cella. Che questo espediente, atto ad impedire la uscita della scrofa, fosse "reale" è stato dimostrato dai reperti archeologici nella fattoria di Settefinestre recentemente scavata in Toscana e descritta a Carancini e Settis (1979). Si deve quindi ritenere che, almeno nelle fattorie più "moderne" i Romani avessero attuato un allevamento razionale ed intensivo del maiale, nel quale eseguivano una scelta dei singoli riproduttori e quindi una selezione, ed effettuavano un'alimentazione guidata, seppure integrata dal pascolo, come appunto fa supporre l'artificio del "gradino" per impedire o permettere l'uscita della scrofa dal suo parchetto.

La grande crisi agricola e demografica del III-IV secolo d.C. vide grandemente estendersi le aree incolte e boschive e di conseguenza rilanciò l'allevamento brado e semibrado dei suini, a scapito dell'allevamento degli animali pascolativi (ovini e bovini). Un'ulteriore spinta in questa direzione venne dalle successive ondate di invasioni di popoli dell'Est e del Nord Europa e decisiva fu soprattutto l'invasione longobarda (anno 569), che a poco a poco diffuse consuetudini economiche e alimentari diverse da quelle romane.

Nella Pianura Padana si diffusero le abitudini tipiche di una civiltà seminomade che sfruttava soprattutto ciò che la natura offriva spontaneamente, e quindi utilizzava il bosco con i suoi diversi frutti e "sottoprodotti": tra questi il maiale era uno dei più importanti (Baruzzi e Montanari, 1981).

Con l'ingresso in Italia dei Longobardi, dalle Venezie sino alla Pianura Padana, si creò quindi una "frattura" politica, economica, di usi e costumi. Nei territori orientali e litoranei che i Bizantini riuscirono a preservare dall'invasione longobarda rimasero le abitudini "mediterranee" legate alla pastorizia e più propriamente "romane" (Romania, da cui Romagna) dove permane l'uso della carne ovina e soprattutto del "castrato" (Caroselli, 1970).

Nelle altre parti della Pianura Padana invase dai Longobardi (Longobardia da cui Lombardia) l'allevamento del maiale subisce un ulteriore rafforzamento e si estende nei boschi, soprattutto di querce.

La zona di Parma, Modena e di tutte le Venezie sono comprese nella vasta area di cultura longobarda dei maiale.

Nel Medioevo fra le attività silvo-pastorali un rilievo tutto particolare aveva il pascolo dei maiali, al punto che i boschi venivano "misurati" non in termine di superficie, ma di maiali. Ad esempio si diceva "il bosco di Alfiano può ingrassare 700 porci" e con questa unica stima si forniva il dato che si riteneva più utile (Baruzzi e Montanari, 1981). I branchi di maiali erano "guidati" da un verro secondo le leggi longobarde, denominato *sonorpair* quando comanda un gregge di almeno trenta capi, o da una scrofa detta *ducaria*, sempre secondo le leggi longobarde (Baruzzi e Montanari, 1981; GrandDelatouche, 1968). I branchi di maiali erano sotto la custodia di un porcaro molto spesso "legato" al territorio (servo della gleba) che inoltre provvedeva ai maiali nei periodi di "difficoltà".

Ricoveri provvisori, denominati *porcaritie* dai documenti altomedioevali, venivano approntati nei boschi quando il tempo si faceva inclemente. D'inverno i maiali venivano riportati a casa, per brevi e provvisori periodi di stabulazione, durante i quali inoltre si procedeva alla macellazione dei soggetti previamente ingrassati. Un significativo segno di importanza del capo-porcaro (*magister porcarius*) risulta dall'Editto di Rotari del 653: la somma che si pagava al loro proprietario, come risarcimento, qualora uno di questi venisse ucciso o ferito, ha il valore più alto in assoluto, uguagliato solo da quello di un maestro artigiano.

I maiali medioevali che in Francia sono stati recentemente studiati da Oger (1982) hanno ancora aspetti molto simili ai maiali selvatici e con i quali continuano ad incrociarsi.

Sulla base della abbondante iconografia recentemente raccolta e discussa da Baruzzi e Montanari (1981) i maiali padani medioevali erano magri e snelli, con gambe lunghe e sottili, di colore scuro, rosso o nerastro, ma non mancavano anche animali con pelo più chiaro o animali con "fasce", ad esempio del tipo della razza "cinta senese". La testa è grande e lunga, il grifo è appuntito ed adatto al grufolare, le orecchie sono corte ed erette, le setole sono forti, abbondanti e ritte sulla schiena; i denti canini emergono bene in vista.

Da non dimenticare infine che il maiale medioevale aveva anche una vita "cittadina", che si svolgeva nei cortili delle case, nelle vie e nelle piazze. Da tale consuetudine collegata al "riciclo" dei rifiuti urbani, nascevano problemi di igiene e di "ordine pubblico" (Baruzzi e Montanari, 1981). Negli Statuti di Bologna dell'anno 1288 (Fasoli e Sella, 1939) risulta: "Ordiniamo che nessuno tenga troie con i piccoli nella città di Bologna, e neppure senza piccoli nei pressi della città, fino alla distanza di un miglio. E che nessuno lasci andare per la città e i borghi scrofe e maiali, se non sono castrati e non hanno l'anello al muso; dal primo maggio alla festa di S. Michele (29 settembre) neppure quelli con l'anello possono circolare per la città. Ordiniamo che nessun porco o scrofa entri nella Piazza del Comune o nella Piazza di Porta Ravegnana. Si eccettuano da questa proibizione i greggi di porci ivi condotti dai mercanti, o da altre persone, per essere venduti, le bestie devono però essere legate".

Il Capitolato per il pubblico porcaro del Comune di San Daniele (1574) "assegna a Zuan Rondela di Ragogna il compito di pascolare i maiali (esclusi quelli da latte) di tutti coloro che ne possiedono e stabilisce per questi l'onere del mantenimento del porcaro - un dì per porco - il tutto per lire 24 al mese". Ai soli cittadini di San Daniele è consentito il pascolo sui terreni pubblici e la macellazione nell'apposita struttura comunale; occorrono 20 anni di residenza per acquisire i diritti sui beni pubblici, le deroghe a tale precetto sono eccezionali (Rebellano e Santese, 1993).

Il passaggio dal bosco al porcile avviene con la ripresa dell'agricoltura ed il connesso sviluppo demografico che inizia nei secoli X-XI e continua, sia pure con alterne vicende, in connessione all'estendersi dei territori destinati all'agricoltura ed alla sottrazione all'uso comune dei boschi e delle selve acquisite dai ceti dominanti a favore della selvaggina "*Res regalis*". Piero De Crescenzi, agronomo bolognese del XIII secolo, scrive che "si devono dar loro le ghiande, le castagne e simiglianti cose, o le fave, o l'orzo, o il grano: imperocché queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevole sapore alla carne".
Con la comparsa della mezzadria (Roda, 1979-80) l'allevamento del maiale tende a restringersi, ma soprattutto si modifica.

Il contadino continua a tenere qualche animale all'interno del podere al quale dedica tutta la sua attività non svolgendo più attività silvoforestali (Montanari, 1979 - Baruzzi e Montanari, 1981).

Tuttavia, come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700, relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, così vi erano annate favorevoli a sfavorevoli in rapporto alla produzione di ghiande. Sempre alla fine del 1700 il consumo di carne di maiale a Parma era relativamente elevato (4.500 maiali circa macellati ogni

anno, ad uso soprattutto dei monasteri e conventi) e si propose di allestire due macelli per suini analoghi al Pelatoio di Bologna.

In tutto il medioevo e fino alle soglie del 1900, come recentemente ha fatto notare Mondini (1978), la denominazione più usata è quella di "Porco", indipendentemente dal fatto che si tratti di animali selvatici, semidomestici o domestici. L'etimo *sus* (*sonopair* longobardo, *scroa* per scrofa) è invece riservato agli animali da vita, e darà origine al termine "suino" ora largamente diffuso e che si affianca a quello di maiale. Per il cinghiale è in uso il termine di *Porci silvestres* (Salimbene da Adam).

Cenni sull'uso alimentare del maiale nella Padania

Il maiale, come maiale selvatico (cinghiale) o semiselvatico o domestico, è stato quasi esclusivamente un animale "da carne" ed è sempre stato impiegato nell'alimentazione Europea e Padana, dove non risultano i "divieti" o "tabù", che invece hanno riguardato altre aree culturali, tra le quali sono da ricordare quella egiziana per taluni periodi storici, ebrea e musulmana (Ballarini, 1981).

Precise documentazioni dell'uso alimentare del maiale si hanno dallo studio dei reperti ossei preistorici, davanti alle grotte o nei primi insediamenti umani (terramare). Etruschi, Galli (a questo ultimo riguardo esiste la testimonianza di Ateneo) e soprattutto i Romani della Pianura Padana usavano ampiamente le carni suine. A questo ultimo proposito, come ricorda Susini (1960), poche comunità romane come quella bolognese, hanno restituito un numero cosi cospicuo di menzioni artigianali e professionali, e tra queste quella di *suarius*.

Bisogna infatti ricordare che la funzione della città come incrocio tra la Via Emilia e le strade dell'Appennino e del Delta del Po cui forse conduceva una via d'acqua, aveva determinato, già dalla fiorentissima età felsinea etrusca, il formarsi di un cospicuo ceto mercantile ed artigianale.

In modo analogo era avvenuto in altri centri lungo la Via Emilia, ad esempio Parma nella quale la Via Emilia si incrocia con il Torrente Parma e con una via appenninica che portava al mare Tirreno; una via quest'ultima che ebbe incremento con lo sviluppo del porto di Luni e da questo le derrate alimentari prodotte nella zona di Parma arrivavano agevolmente via mare fino a Roma.

Le menzioni artigianali, padane (in questo caso di Felsina-Bononia-Bologna) derivano anche da stele funerarie, tra le quali è molto importante quella di *Q. Valerius Restitutus* della prima metà del I secolo dopo Cristo, che rappresenta la bottega di un macellaio (*lanius*).

Un altro monumento sepolcrale che ha riferimento al commercio ed alla lavorazione della carne di suino è composto da due steli, una delle quali mostra la figura di un *suarius* (allevatore o mercante di porci) che sospinge innanzi a sé sette maialetti; l'altra stele presenta un mortaio con relativo pestello, gli strumenti mediante i quali la carne, il sale e le spezie venivano tarate per dare l'impasto necessario alla preparazione degli insaccati suini, ben noti ed apprezzati anche in età romana (Susini, 1958). In proposito non è superfluo ricordare che il nome moderno di mortadella sembra derivare appunto da quello di "*mortarium*".

Venivano destinati alla macellazione animali di peso limitato (dai 30-40 chilogrammi ad un massimo di 70-80 chilogrammi) (Silcher Van Bath, 1972; Pesez, 1973; Stouff, 1969, Anselmi, 1975; Rouche, 1973; Montanari, 1979), spesso castrati (se maschi) per togliere loro il non gradevole odore-sapore "urinoso" del verro.

Si trattava di animali che difficilmente avevano meno di un anno di vita e le ossa riportate alla luce dagli scavi archeologici appartengono il più delle volte ad animali uccisi fra il primo e il secondo anno di vita, ma anche al terzo e perfino al quarto anno di vita (Marcuzzi e Vannozzi, 1981; Barker, 1973; Tozzi, 1980). Il lungo periodo di allevamento era la conseguenza delle caratteristiche genetiche delle razze allevate, ad alta rusticità ed a bassa precocità e ad una alimentazione certamente non adeguata e ricca di carenze.

Il periodo dell'uccisione era per lo più nei mesi di novembre e dicembre, comunque sempre nell'inverno (Marcuzzi e Vannozzi, 1981). Da un'ampia iconografia è anche nota la tecnica di mattazione con stordimento tramite un colpo sulla testa e successiva iugulazione o colpo al cuore; seguiva la raccolta del sangue e la successiva pulitura della pelle con fuoco ed acqua bollente, apertura e divisioni in mezzene e successivamente in parti. I "tagli" erano destinati al consumo fresco od alla conservazione.

I PROSCIUTTI PADANI

Notizie storiche sui prosciutti padani

Una tecnica fondamentale di conservazione della carne era quella della salagione, la cui origine si perde nella notte dei tempi, che certamente è stata "scoperta" più volte ed indipendentemente, applicata su carni di tipo diverso, ma soprattutto su carni prodotte stagionalmente, in particolare di maiale e di pesce. "Nulla è più utile del sale e del sole" scriveva nel I secolo a.C. Plinio Il Vecchio e nel VII ripeteva Isidoro Di Siviglia.

La prima importante, anche se "indiretta", testimonianza di cosce salate di maiale (prosciutti o proto-prosciutti) nella Pianura Padana la si ricava dalle già citate indagini archeologiche di Olivieri del Castillo (1990) a Forcello (Bagnolo S. Vito di Mantova) e riguardante un insediamento etrusco del V secolo a.C.. Infatti tra le numerosissime ossa di maiale ritrovate (circa 30.000 reperti!!) sono sorprendentemente rare quelle degli arti posteriori. Questo fatto non può essere casuale e fa ritenere che le cosce di maiale fossero utilizzate altrove e quindi esportate, ovviamente dopo essere state salate e quindi trasformate in prosciutti o "proto-prosciutti". Non è escluso che questi prosciutti fossero esportati fino in Grecia, dove erano noti. Infatti indizi sulla conoscenza del prosciutto nella Grecia Antica li ricaviamo anche dai termini usati di *kolia* e *perna* (Aristofane: Plutus, Luciano: Lessifane XXXIV, 6).

I romani conoscevano bene il Prosciutto di maiale, che denominavano "perna" (Varrone, De Lingua Latina) e che ritroviamo anche in una insegna di taverna (Tacca, 1990). E' anche da ricordare Q. Orazio Flaccio (Satira II, vv 116-117) e l'uso medicinale dell'osso di prosciutto (Marcello Empirico - *De medicamentibus fisycis razionalibus*).

Columella (I secolo d. C.) nel suo *De Re Rustica* ricorda che "tutti gli animali, ma specialmente il maiale, devono essere tenuti senza bere il giorno prima della macellazione, perché la carne risulti più asciutta... Quando avrai ucciso il maiale... disossalo accuratamente; con questo si rende la carne

salata meno soggetta a decomporsi e più durevole.. salalo con del sale torrefatto.. e soprattutto riempi di sale con tutta abbondanza quelle parti in cui sono state lasciate le ossa; dopo aver predisposto le placche o i pezzi sopra dei tavolati, mettili sopra dei larghi pesi, in modo che scolino bene. Al terzo giorno rimuovi i pesi e strofina diligentemente con le mani la carne salata, quando poi la vorrai rimettere a posto, aspergila di sale sminuzzato e ridotto in polvere, e riponila così; non tralasciare di strofinare tutti i giorni col sale finché sarà matura.

Se mentre si strofina la carne ci sarà bel tempo, la lascerai sotto sale per nove giorni; ma se il cielo sarà nuvoloso, bisognerà portare la carne salata alla vasca dopo undici o dodici giorni: dopo i quali prima si scuote il sale, poi si lava accuratamente con acqua dolce, in modo che da nessuna parte rimanga attaccato del sale e dopo averla lasciata asciugare un poco, la sospenderemo nella dispensa della carne, dove giunga un po' di fumo che possa asciugarla del tutto, nel caso che contenesse ancora un po' d'acqua. Questo tipo di salatura si potrà fare molto bene durante l'epoca del solistizio invernale, ma anche nei mesi di febbraio, prima però delle idi". E' facile rilevare una serie di consigli tutt'ora validi: attenzione alle parti vicine all'osso, uso di sale ben asciutto, schiacciamento per estrarre l'umidità, macellazione del maiale durante il periodo freddo (dal 21 di dicembre a metà febbraio) e così via.

Tuttavia qui si parla di carni salate e poi in parte asciugate al calore del fuoco e non affumicate, disossate, e non del "prosciutto crudo" quale ora lo intendiamo, ma con una tecnica analoga a quella ancora attuale per quest'ultimo.

Per quanto riguarda la conservazione di cosce intere di maiale tramite "prosciugamento" (da cui il termine di "*perxuctus*" o prosciugatissimo) bisogna arrivare a Catone il Censore che nella sua *De Agricoltura* (II secolo a.C.) indica che le cosce devono venir poste in un doglio a strati, coprendo ogni strato ed il tutto con abbondante sale, avendo l'avvertenza che i pezzi non si tocchino tra loro; dopo una permanenza di dodici giorni i pezzi di carne vengono tolti dal sale, accuratamente lavati, fatti asciugare al vento secco per due giorni, quindi unti con olio ed aceto, ed appiccati ad un palo nei pressi del focolare.

"Né tarli né vermi li toccheranno", dice Catone, in conseguenza del trattamento misto salagione-affumicamento.

Anche in questo caso non vi è alcun affumicamento, ma soltanto un asciugamento favorito dall'aria calda.

Nel Medioevo, quando abbiamo ulteriori e più precise informazioni, era diffusa l'abitudine di tagliare il maiale a metà in senso longitudinale, costituendo due "*mezenè*" da cui il termine ancora diffuso di mezzena, di peso abbastanza limitato (Messedaglia, 1943-44) e che venivano conservate tramite salagione. In Francia tali mezzene, denominate *baccones* da cui il *bacon* inglese, a disposizione dei monaci di Corbie nel secolo IX pesavano circa trenta chilogrammi, (Rouche, 1973).

Quando il maiale non veniva conservato intero, si salavano le parti più pregiate: coscia o prosciutto e "gambuccio", "scamarita" (parte della schiena vicina alla coscia; Sella, 1937), spalla. Non si salvano parti meno pregiate a causa dell'alto prezzo del sale.

L'importante ruolo del sale per la conservazione della carne come di altri alimenti tra cui pesci e formaggi, ed equilibratore di una alimentazione umana prevalentemente vegetariana, quindi ricca di potassio, mantenne sempre vivo un intenso commercio di questa derrata. Come anche recenti autori hanno dettagliatamente descritto e discusso (Meyer, 1981) il sale delle saline costiere (Venezia, Comacchio, Cervia) risaliva all'interno della Pianura Padana orientale, soprattutto tramite le vie fluviali, lungo il Po ed i suoi affluenti. A causa del costo non tanto di trasporto, quanto delle gabelle alle quali era sottoposto, appunto perché derrata alimentare "indispensabile", si cercava di produrlo in loco sfruttando le miniere di salgemma ed in particolar modo le sorgenti saline dell'entroterra.

La Pianura Padana, formatasi lentamente per sedimentazione, contiene nelle sue profondità e racchiusi tra strati di argilla impermeabile notevoli quantità di sale marino fossile e per questo acque e pozzi salati pullulano nella bassa pianura, sulle colline e nella montagna (Marenghi, 1963).

Evidentemente la lavorazione delle carni e la loro conservazione con il sale esigeva una determinata tecnologia e fin dall'inizio dei IX secolo il capitolare di Carlo Magno sulla gestione delle Aziende Regie prescriveva che "*Omino praevidendum est cum omni diligentia it quicquid manibus laboraverint aut facerint, id est lardum, siccamen, sulcia, niusaltus... omnia cum summo nitore sint facta vel parata*".

Il maiale produceva una derrata che doveva servire per una intera annata. Accanto alle frattaglie, sangue e talune parti da utilizzare immediatamente, ve ne erano altre da conservare a lungo, le già citate preparazioni salate. La quota intermedia a "media conservazione" era costituita dagli insaccati, il cui mantenimento era affidato a fermentazioni guidate da una serie di fattori e condizioni: alcuni di questi (sale, umidità, temperatura) erano molto efficaci, altri meno.

Tra questi ultimi vi sono le spezie, che tuttavia avevano almeno il ruolo di "mascherare" eventuali odori o sapori non completamente graditi, o di servire quali elementi di "controllo" e "repressione" nell'uso alimentare dell'insaccato stesso. Questo è il caso delle spezie piccanti che inducono a mangiare "molto" pane e "poco" companatico.

Tra gli insaccati padani si ricordano i salami, i cotechini e gli zamponi, i cappelli da prete e le bondiole, e così via. Numerose sono le attestazioni iconografiche dell'uso padano di conservare il maiale sotto forma di insaccati. Tra le spezie di cui è documentato l'uso nei secoli passati e fin dal medioevo (Baruzzi e Montanari, 1981), si possono ricordare il pepe ed altre spezie di origine orientale (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, comino, zafferano), oppure le erbe aromatiche prodotte negli orti casalinghi: timo, maggiorana, salvia, anice, rosmarino, prezzemolo, coriandolo, ma soprattutto l'aglio (Baruzzi e Montanari, 1981).

Il maiale era inoltre una preziosa fonte di grasso. Esiste infatti una "carta geografica dei grassi culinari": nel Nord Italia (Centro Europea) dominano i grassi animali, mentre nell'Italia Centro-meridionale (Mediterranea) dominano quasi incontrastati i grassi vegetali e soprattutto l'olio di oliva. Fin dal Medioevo nell'Italia del Nord si usavano prevalentemente i grassi di maiale (lardo e strutto) e limitatamente il burro. L'olio non era tuttavia sconosciuto, ed era di olivo per i ricchi e di noce per i poveri. Il lardo fin dal periodo longobardo veniva conservato tramite salatura; i muratori longobardi ricevevano una quota fissa di lardo di circa cinque chilogrammi per il loro sostentamento prima di iniziare il lavoro stagionale (Baruzzi e Montanari, 198 1). Fin dall'VIII secolo nella Pianura Padana lo strutto era noto come *uncto*, *grassa*, *sunzia*, *assungia* (Tanara, 1965; Rosselli, 1518).

Da quanto esposto è facile individuare, della Pianura Padana, una antichissima "vocazione" suinicola, che è stata intensificata dalla dominazione longobarda. In questa vasta "area", fin dai tempi molto antichi, si sono sviluppate alcune tecnologie di conservazione delle carni, ad esempio la salagione. Contemporaneamente si è avuta una quasi infinita serie di "varianti", per le quali non è possibile individuare singole origini e motivazioni storiche. Una di queste è per esempio tipica dell'area bolognese e risalente almeno al periodo romano. Con la finissima triturazione delle carni e del grasso, si ottiene un impasto da conservare tramite l'aggiunta di sale e spezie ed eventualmente

tramite cottura (mortadella), da consumare cruda (salsicce e salami) o dopo cottura (cotechini e zamponi).

Più ad Ovest, in una zona in cui erano presenti affioramenti di sali iodati con bromo e piccole quantità di salnitro (Marenghi, 1963), si sviluppa la tecnologia di conservazione di cosce di maiale di dimensioni medie, ma soprattutto elevate, con la sola salagione e la loro "asciugatura" in ambiente asciutto come indicato da Catone Il Censore.

I prosciutti padani nel II millennio

Con la rivoluzione agraria dell'inizio di questo millennio la Pianura Padana fu disboscata e contemporaneamente le acque vennero regolate: il coltivo prese il sopravvento sull'incolto e di conseguenza il maiale al pascolo ridusse sempre più la sua importanza, ma trovò una nuova opportunità: il siero di latte derivato dalla produzione dei formaggi, soprattutto nelle zone di produzione del Formaggio Grana (Parmigiano, Parmigiano-Reggiano, Grana Padano) e di altri formaggi, come nelle Venezie (Il Montasio). La rivoluzione agraria, se ridusse e fece scomparire gran parte degli animali che sfruttavano l'incolto, non influì sul maiale, che anzi se ne avvantaggiò, come risulta ad esempio dalle opere di Tanara (1965) e di Landi (1969).

La evoluzione della alimentazione del maiale padano alla fine del XIX secolo si associò alla modifica delle popolazioni suine, con la introduzione delle "razze bianche" inglesi, di buona taglia e particolarmente vocate alla produzione di grasso. Caratteristiche queste che influirono positivamente sulla taglia del prosciutto da stagionare.

Nonostante i cambiamenti avvenuti nella alimentazione e nelle popolazioni di maiali allevati, rimasero assolutamente costanti alcune caratteristiche indispensabili per la produzione di un prosciutto crudo (stagionato) di tipo padano:

- accrescimento corporeo "lento " e quindi macellazione di maiali "maturi" e non con carni "giovani";

- peso "elevato" dell'animale, ma soprattutto della coscia e buona copertura di grasso sottocutaneo anche a livello della coscia.

La salagione delle carni di maiale ed in particolare dei tagli più pregiati, come le cosce e quindi il prosciutto, è sempre stata presente nella Pianura Padana fino ai giorni nostri.

Una tecnologia di conservazione fondamentalmente unitaria e che ha avuto una differenziazione territoriale importante secondo anche alcune fondamentali caratteristiche climatiche ambientali e che ha portato ad una certa distinzione tra allevamento e stagionatura dei prosciutti.

L'ALLEVAMENTO DEI MAIALI

In tutta la Padania l'allevamento del maiale ha sempre prevalentemente interessato la parte pianeggiante e collinare. Inizialmente perché coperta da querceti che fornivano le ghiande con cui il maiale, onnivoro, veniva prevalentemente ingrassato. Successivamente l'allevamento e l'ingrasso si basarono con i prodotti derivati dall'allevamento di bovini (siero di latte) ed altri vegetali, come il grano turco (mais).

L'allevamento è quindi sempre stato prevalentemente di pianura od al massimo di collina.

LA STAGIONATURA DEI PROSCIUTTI

La salatura delle carni è possibile in qualsiasi ambiente che abbia talune caratteristiche di temperatura ed umidità. Non a caso la tradizione riservava la macellazione del maiale e la lavorazione delle sue carni al periodo dicembre-febbraio e gli stessi Autori antichi sopra citati davano periodi di salagione diversi a seconda delle condizioni climatiche. Diversamente è per quanto concerne la successiva "stagionatura" che necessita di un ambiente non eccessivamente umido (vicino al focolare, ad esempio). In questo contesto di ambiente non eccessivamente umido si comprende come la stagionatura dei prosciutti di maiale nella Padania si sia sviluppata nelle colline che circondano la pianura: verso Sud nelle colline parmensi (anche per la locale disponibilità di sale) e successivamente modenesi, verso Nord e nella parte della Padania delle colline di San Daniele. La stagionatura è quindi una attività delle zone collinari od immediatamente ai loro piedi, dove sia possibile avere un clima non eccessivamente umido, soprattutto durante l'estate successiva alla macellazione del maiale. La stagionatura infatti deve permettere di mantenere il prosciutto per almeno un anno. Vi era un detto che "per avere un prosciutto padano il maiale aveva dovuto passare due inverni ed il prosciutto due estati": un maiale "maturo" ed un "prosciutto maturato".

Una chiara linea unisce quindi il prosciutto padano dalle sue origini (probabili nel V secolo a.C.; certe nel II secolo a.C.) ad oggi con una precisa distinzione e caratterizzazione dei:

- *territori di allevamento: bassa pianura*
- *aree di stagionatura: pre-collinare e collinare*
- *tipologia del maiale: "maturo" e con sufficiente grasso sottocutaneo*
- *trattamento con limitata quantità di sale (prosciutti "dolci") in conseguenza della "maturità del maiale"*
- *assenza di altri trattamenti "conservativi" e soprattutto del fumo*
- *possibilità di una lunga stagionatura (e quindi di una naturale, elevata aromatizzazione) in conseguenza della "maturità del maiale" limitata quantità di sale e caratteristiche ambientali di stagionatura.*

I prosciutti padani moderni - unico modello e sue "modulazioni" nell'area padana

La lunghissima storia dei Prosciutti Padani testimonia della loro origine comune, strettamente legata alla unità ambientale e culturale della Padania. Le particolari caratteristiche di un allevamento di pianura e di stagionatura collinare e precollinare, unitamente alle caratteristiche qualità del maiale che, nonostante le modificazioni di popolazioni e di alimentazioni, hanno mantenuta intatta la "maturità", il peso relativamente "elevato" e una certa copertura di grasso sottocutaneo. Tutti questi elementi sono indispensabili per una "lunga stagionatura", ma ancor più per una ridotta quantità di sale che condiziona una elevata aromatizzazione naturale del Prosciutto.

La indubbia "unicità" del Prosciutto Padano non ha però impedito che si siano potute avere delle "modulazioni", alcune delle quali ben definite e con una più o meno lunga storia (Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto).

Questa "modulazione" ha interessato diversi caratteri, ad esempio la forma del prosciutto, ma soprattutto la entità e la qualità della sua "aromatizzazione naturale" derivata dai processi maturativi endogeni, guidati da:

- qualità (maturità) dei maiali allevati
- ambiente di maturazione
- tecnologia di produzione.

Il Prosciutto di San Daniele

Il prosciutto di San Daniele rientra nel "modello" padano di allevamento del maiale e della stagionatura del prosciutto crudo, quest'ultimo con una "modulazione" che comprendeva l'intero arto posteriore fino al piede.

Nel tardo medioevo a San Daniele l'autorità pubblica si sobbarcava l'onere di un custode per la cura dei maiali nei giorni di mercato e questo indica la importanza del luogo per questo tipo di allevamento, ma soprattutto per la sua commercializzazione.

Dai verbali del '500, per le frequenti delibere del Consiglio Comunale dell'Arrengo di San Daniele, si deduce l'importanza e la particolare attenzione rivolta all'allevamento suino. Infatti si aggiornano e si rinnovano alcune disposizioni sul Capitolato del pubblico porcaro (Rebellato e Santese, 1993).

Recenti ricerche, svoltesi presso la Civica Biblioteca Guarneriana (monumento nazionale), documentano che il Prosciutto stagionato nella zona di San Daniele è oggetto di "corvées" feudali, suggello di accordi diplomatici e commerciali, gradito omaggio a potenti e notabili, Dogi veneziani in particolare, veicolo di unanime consenso al Concilio di Trento, dove giunge a dorso di mulo e, non da ultimo, bene posto sotto sequestro, per la sua preziosa importanza, dal Generale Massena nel 1797, poco prima del Trattato di Campoformido. Il Prosciutto della zona veniva inoltre puntualmente inserito dal Cancelliere della comunità nel Calmiere dei prezzi di vendita per ognuna delle due grandi Fiere annuali di San Daniele.

La funzione di mercato suino di San Daniele era da correlare non soltanto alla grande foresta Litana, che si estendeva da Lugo di Romagna a Venezia, ma anche alle altre foreste veneto-friulane che prima dei diboscamenti (provocati soprattutto dai veneziani per la costruzione di navi) accoglievano mandrie di maiali.

I maiali veneti, analogamente a quelli padani, in tempi a noi più vicini erano già addomesticati, come documenta la perdita di un folto pelame ed il colore roseo della pelle. Infatti nel 1772 Antonio Frizzi nel poemetto La salameide parlava di tre varietà di maiali: quella a setole bianche, la nera e l'altra di quel color ti piaccia - che mentiscono le donne sulla faccia e cioè il roseo.

Anche nel veneto e nella zona di San Daniele, come recentemente ricorda Alberini (1992) un tempo l'allevamento del maiale era domestico, poi passò all'industria casearia per la utilizzazione del siero di latte, con l'aggiunta di sottoprodotti della industria molitoria, in particolare di "grano turco" o mais e con la crusca di grano.

L'uso alimentare del maiale nelle Venezie e in Friuli è ben radicato e di antica data, come tra l'altro indica Gerolamo Savonarola, *medicinae professori celeberrimo* nel suo *Libreto di tute le cose che se manzano* (circa 1450), nel quale si citano anche i *"persuti"*. Il prosciutto è anche citato in un ricettario veneziano del Seicento (Alberini, 1992). Nella Secchia Rapita di Alessandro Tassoni nel canto VIII è ricordato che uno dei comandanti di "quei di Montagnana" "i titoli vendea per un prosciutto".

Per quanto concerne la produzione del Prosciutto di San Daniele si ripete lo schema degli altri prosciutti padani e cioè l'allevamento dei maiali nelle zone pianeggianti della pianura padana-veneta e la stagionatura dei prosciutti nella zona pedecollinare e collinare.

E' inoltre stabilito quanto segue:

- *l 'allevamento del maiale è una antica tradizione che si riallaccia a quella celtica-longobarda padana;*
- *l'allevamento del maiale fin dal medioevo ha avuto l'attenzione sia delle istituzioni pubbliche che dei privati;*
- *l'allevamento del maiale in Friuli ha interessato tutto il territorio di pianura, sfruttando i querceti e le ghiande da questi prodotti (allevamento semibrado). Successivamente vi è stato l'utilizzazione del siero di latte e quindi uno stretto collegamento tra l'allevamento del maiale ed il caseificio per la produzione dei diversi formaggi friulani. Un ulteriore elemento è derivato dallo sviluppo della maiscoltura (o "polenta");*
- *la salagione delle carni di maiale nel territorio ha una antica tradizione anche per la disponibilità delle vicine saline;*
- *la produzione del Prosciutto di San Daniele esclude nel modo più assoluto l'uso del fumo o di altri procedimenti conservativi, ad esclusione del sale e del controllo della umidità e temperatura ambientale;*
- *la industrializzazione della produzione del Prosciutto di San Daniele è passata attraverso una fase di artigianato che ha mantenuto le caratteristiche tradizionali del prodotto.*

CONCLUSIONI

Sulla base delle notizie archeologiche, storiche, linguistiche, delle tradizioni e della iconografia esistente, nonché delle conoscenze scientifiche di biologia, allevamento del maiale e tecnologie di trasformazione degli alimenti, in particolare della conservazione delle carni tramite la salagione, è possibile riconoscere quanto segue.

Da un punto di vista sociale e culturale, ma soprattutto delle tecnologie di produzione sviluppate e conservate dalla tradizione, la Padania costituisce una "unità" anche per quanto riguarda l'allevamento del maiale e soprattutto la lavorazione di alcune sue parti di grande pregio, come la coscia dalla quale si origina il prosciutto.

La "unità" padana ha dato origine ad un "unico" modello di addomesticamento e allevamento del maiale e di produzione di prosciutto stagionato, Questo "modello" nel tempo si è successivamente differenziato dando origine alle "modulazioni" che oggi corrispondono al Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Parma, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto.

Pur avendo radici comuni, i prosciutti padani sopra indicati, in quanto "modulazioni" di un unico "modello", hanno una loro individualità.

Nella Padania ed in tempi preistorici vi è stata una semidomesticazione del maiale, soprattutto in ambito della cultura celtica e successivamente longobarda. La zona di Parma, Modena e tutte le Venezie sono comprese nella vasta area di cultura longobarda del maiale.

Nonostante taluni cambiamenti avvenuti nei millenni nella alimentazione e nelle popolazioni di maiali allevati, sono rimaste assolutamente costanti alcune caratteristiche indispensabili per la produzione di un prosciutto crudo (stagionato) di "modello padano":

- accrescimento corporeo "lento" e quindi macellazione di maiali "maturi" e non con carni "giovani";

- peso "elevato" dell'animale, ma soprattutto della coscia e buona copertura di grasso sottocutaneo anche a livello della coscia.

Una chiara linea unisce il prosciutto padano dalle sue origini (probabili del V secolo a.C.; certe nel II secolo a.C.) ad oggi con una precisa distinzione e caratterizzazione dei:

- territori di allevamento: bassa pianura e collina;

- aree di stagionatura: pre-collinare e collinare;

- tipologia del maiale; "maturo" e con sufficiente grasso sottocutaneo;

- trattamento con limitata quantità di sale (prosciutti "dolci") in conseguenza della "maturità del maiale";

- assenza di altri trattamenti "conservativi" e soprattutto del fumo;

- possibilità di una lunga stagionatura (e quindi di una naturale, elevata aromatizzazione) in conseguenza della "maturità del maiale", limitata quantità di sale e caratteristiche ambientali di stagionatura.

Per le diverse "modulazioni" del "modello padano" di prosciutto stagionato è stato accertato quanto segue:

Prosciutto di San Daniele

- L'allevamento del maiale è una antica tradizione veneto-friulana che si riallaccia a quelle celtica-Longobarda padana;

- l'allevamento del maiale fin dal medioevo ha avuto l'attenzione sia delle istituzioni pubbliche che dei privati;

- l'allevamento del maiale in Friuli ha interessato tutto il territorio di pianura, sfruttando i querceti e le ghiande da questi prodotti (allevamento semibrado). Successivamente vi è stato l'utilizzazione del siero di latte e quindi uno stretto collegamento tra l'allevamento del maiale ed il caseificio per la produzione dei diversi formaggi. Un ulteriore elemento è derivato dallo sviluppo della maiscoltura (o "polenta");

- la salagione delle carni di maiale nel territorio ha una antica tradizione anche per la disponibilità delle vicine saline;

- la produzione del Prosciutto di San Daniele esclude nel modo più assoluto l'uso del fumo o di altri procedimenti conservativi, ad esclusione del sale e del controllo della umidità e temperatura ambientale;

- approposito delle "modulazioni" si osserva che il Prosciutto di San Daniele ha conservato la tradizionale tecnica di salagione *"ad libitum"* senza predeterminazioni o dosaggi, che rappresenta un tratto unico;

- originale ed irripetibile così come considerato dal presente disciplinare in via sostanzialmente esclusiva;

- la industrializzazione della produzione del Prosciutto di San Daniele è passata attraverso una fase di artigianato che ha mantenuto le caratteristiche tradizionali del prodotto.

E' ora opportuno procedere ad un approfondimento dei legami con l'ambiente geografico più propriamente riferito all'area delimitata nelle forme indicate in cartografia C.1, relativamente alla zona di produzione del prosciutto di San Daniele così come individuata dall'articolo 1, comma 1, lettera *b)* della legge della Repubblica italiana 14 febbraio 1990, n. 30 e dalla Scheda C del presente disciplinare.

Tale area, definita nel territorio del comune censuario ed amministrativo di San Daniele del Friuli, presenta infatti condizioni ambientali peculiari e puntuali che esigono un approfondimento, integrativo di quanto già considerato sul piano generale dalla succitata trattatistica allegata.

Geograficamente individuata nel Friuli centrale, l'area delimitata ha superficie di Ha 3.467 ed è posizionata lungo il corso del fiume Tagliamento, rappresentando il primo contrafforte collinare della zona morenica pedemontana nella quale, in Friuli, ha fine la Pianura Padana.

L'insediamento abitato si sviluppa infatti sulle pendici ed alla base di un colle morenico, alto alla sommità 276 metri sul livello del mare, ed ingloba il corso della riva sinistra del fiume Tagliamento.

Al di là del fiume Tagliamento, a meno di 2.000 metri in linea d'aria, sorgono i primi rilievi montuosi delle Prealpi Carniche.

L'orografia della zona e la sua origine morenica, definiscono una particolare conformazione del suolo che, estesamente e tipicamente ghiaioso, ha una forte funzione igroscopica e, conseguentemente, una funzione permanente di drenaggio dell'umidità.

Questo effetto diretto interagisce poi con le brezze che, lungo l'alveo del fiume Tagliamento, risalgono calde dal Mare Adriatico (distante 35 chilometri in linea d'aria), raffreddandosi via via ed incontrandosi direttamente con quelle più fredde discendenti dalle Alpi lungo il corso a monte del medesimo fiume Tagliamento, in un collegamento ideale diretto con il Canale del Ferro del Tarvisiano, distante del pari alcune decine di chilometri.

Ne scaturisce un microclima costante ed originale, effettivamente limitato al contesto geografico considerato, che ha come risultato la garbata ventilazione permanente della zona che, unita alla funzione di drenaggio assicurata dal contesto geomorfologico, assicura quell'ambiente scarsamente umido che è notoriamente considerato ideale per la stagionatura del prosciutto producendo, di converso, ulteriori elementi di caratterizzazione attraverso la veicolazione della microflora che, proveniente dalle essenze tipiche dei luoghi, determina i tratti aromatici tipici del prodotto.

Quanto i requisiti ambientali considerati abbiano storicamente influito sulla caratterizzazione del prodotto e sulla conseguente formazione della denominazione è ampiamente riconducibile alle linee di valutazione fenomenologica considerate nella Scheda D.

Sul piano pratico vale la pena di osservare, tutto ciò premesso, come le attività di produzione del prosciutto di San Daniele, il cui insediamento è quantomeno vecchio di secoli (come s'è dimostrato), si siano in realtà sviluppate solo in San Daniele e non nel "sandanielese", potendosi con questa affermazione classificare un territorio più vasto, cui fanno riferimento in via amministrativa e socioeconomica alcuni comuni.

Infatti non c'è traccia significativa, ne' nel passato ne' nel presente di attività di produzione che si siano insediate al di fuori del territorio comunale, nemmeno nella restante porzione del comprensorio morenico che collega San Daniele alla città di Udine, sempre al centro del Friuli.

La constatazione del fatto che, in passato ed attualmente (ma soprattutto nel passato), l'insediamento produttivo si sia concentrato solo ed esclusivamente in San Daniele, conferma al di là di ogni dubbio che le condizioni ambientali di questa zona ristretta sono il fondamento della tipologia produttiva e la ragion d'essere della storia economica e dell'affermazione della denominazione del prodotto.

Consapevolezza di un tanto è ampiamente riscontrabile sia nell'opinione pubblica sia nella letteratura ma, a maggiore suggello dello stretto legame esistente tra denominazione ed ambiente geografico, nella stessa legislazione della Repubblica Italiana.

Infatti, la più volte citata legge della Repubblica Italiana 14 febbraio 1990, n. 30 sancisce autentiche e specifiche norme di salvaguardia dell'ambiente in questione, riconoscendone una sorta di funzione "strumentale essenziale" ai fini della denominazione di origine del prosciutto di San Daniele.

Per una volta, ci sia consentito di citare testualmente tale dispositivo legislativo e, segnatamente, il testo dell'articolo 24:

" 1. Ai fini della salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produzione da cui dipendono le caratteristiche organolettiche del prosciutto di San Daniele, a far tempo dall'entrata in vigore della presente legge, l'insediamento nell'ambito della zona tipica di cui all'articolo 1 di industrie insalubri di prima classe, così come individuate a norma dell'articolo 216 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 2165, e di ogni altra attività che pregiudichi un equilibrato mantenimento delle condizioni ambientali è subordinato al preventivo favorevole parere espresso dal comitato regionale per l'inquinamento atmosferico competente per territorio.

2. In ogni caso, la salvaguardia delle condizioni ambientali della zona tipica di produzione, con particolare riguardo alla qualità dell'aria, è demandata alle regioni competenti, nei modi previsti dall'articolo 4, comma 1, lettera c) del Decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1998, n. 203."

E' intuibile che l'adozione di così severe misure di salvaguardia (per "azienda insalubre di primo grado" la norma nazionale citata considera praticamente quasi tutte le attività manifatturiere e perfino le stalle per bovini), è giustificata solo da una radicata, condivisa ed orizzontale consapevolezza di necessità obiettive.

La questione "ambientale" ha anche un altro precedente importante, questa volta di carattere giurisprudenziale.

Nel corso degli anni '80, a fronte di un sistema di programmazione edilizio-urbanistica di livello comunale molto incerto nei termini attuativi, venne concessa una regolare concessione ad edificare ed operare ad una officina meccanica con forno per la verniciatura "a caldo" di veicoli industriali. Il relativo insediamento era stato realizzato proprio in prossimità della zona omogenea che concentrava, all'epoca, una rilevante aliquota di "prosciuttifici".

Avverso alla concessione edilizia venne opposto ricorso in via amministrativa al Tribunale Amministrativo Regionale di Trieste, richiedendo la sospensiva dell'efficacia del provvedimento concessorio, a fronte dell'enorme rischio di danno derivante dall'inevitabile inquinamento ambientale prodotto dai fumi del forno di verniciatura, ancorché depurati a norma di legge. I ricorrenti erano evidentemente le imprese titolari dei "prosciuttifici" preoccupate dal fatto di dover lavorare "con le finestre aperte".

Originariamente respinta la richiesta di sospensiva presso il TAR (il rischio non era stato considerato valutabile, in quanto ritenuto solo "teorico"), venne opposto ulteriore ricorso gerarchico presso il Consiglio di Stato il quale, con apposita ordinanza, accolse le tesi dei ricorrenti e dispose l'annullamento del provvedimento concessorio (e della precedente sentenza del TAR).

Ancorché anedottica, per quanto ampiamente documentabile in qualsiasi momento, questa circostanza rafforza il quadro giuridico e che di fatto annette una rilevanza essenziale e determinante alle caratteristiche proprie delle condizioni ambientali della zona di produzione del prosciutto di San Daniele.

Viceversa, il "legame" esistente tra la zona di produzione della materia prima e le condizioni ambientali che le sono proprie va considerato alla luce della dimostrata concatenazione di fattori ambientali, storici, culturali, sociali ed economici, già ampiamente considerati dalle schede che precedono.

Discende da questa consapevolezza profonda l'attuale quadro normativo nazionale, facente parte integrante del presente disciplinare in via formale e sostanziale, laddove opera una precisa delimitazione dell'area vocata ai fini della produzione della materia prima destinata ad approvvigionare la lavorazione del prosciutto di San Daniele.

Vi è, peraltro, un ulteriore elemento che comprova, e non certo da ultimo, il legame esistente tra la materia prima e la zona geografica, in funzione di un insieme di requisiti specifici e vocazionali.

Infatti, se è vero che la caratterizzazione produttiva di natura zootecnica è strettamente funzionale ai requisiti del prodotto a denominazione di origine, tanto da assumere tratti distintivi esclusivi e peculiari con riferimento all'area geografica, deve essere altrettanto vero che il riconoscimento di questa peculiarità - che definisce il legame di cui si discute - interviene a conferma di quanto fin qui sostenuto.

Il tratto distintivo che collega territorio, produzione agricola e trasformazione del prodotto a denominazione di origine "prosciutto di San Daniele" è indiscutibilmente sintetizzabile nel concetto di "suino pesante", più volte specificato, nella stessa legislazione nazionale di protezione e sempre richiamato, nella forma e nella sostanza, dal presente disciplinare.

Non è quindi improprio sottolineare che questo particolare indirizzo produttivo della suinicoltura delle aree delimitate, insieme alla definizione di suino pesante, è stata riconosciuta formalmente a livello comunitario attraverso la legislazione concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il Reg. (CEE) n. 3220 del 13 novembre 1984 costituisce l'ultimo aggiornamento introdotto dalla Commissione sulla materia.

Entrato in vigore a partire dal 1 gennaio 1989, tale dispositivo introduce metodi di misura oggettivi per la valutazione della percentuale di carne magra contenuta nelle carcasse, suddividendole in cinque classi commerciali con le lettere della sigla EUROP e la possibilità, per ogni Paese, di introdurre una classe speciale denominata "S".

In sede di applicazione del regolamento in questione, unicamente all'Italia è stata riconosciuta la presenza sul territorio di due popolazioni suine:

a) una di "suino leggero", macellato a pesi conformi alle medie europee;

b) l'altra di "suino pesante", macellato a pesi di 150 - 160 chilogrammi, le cui carni sono destinate alla trasformazione.

Conseguentemente, con Decisione della Commissione del 21 dicembre 1989, si è autorizzata la distinzione delle carcasse in "leggere" (peso morto < a 120 chilogrammi) e "pesanti" (peso morto > a 120 chilogrammi), con la derivante applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale.

Sul piano attuativo nazionale, poi, è noto che il competente dicastero ha elaborato un piano per dare attuazione all'articolo 3, comma 4, del citato Reg. (CEE) n. 3222/84, per la messa a punto di criteri di valutazione della quantità della carne che possano essere associati a quelli della qualità del magro.

Interpretare lo sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale, accolto in sede comunitaria, come un riconoscimento dell'esistenza di requisiti diversificati che, con totale sovrapposizione, si identificano con quelli previsti dal presente disciplinare, comporta con sufficiente ovvietà l'identificazione della categoria "suino pesante" con quella inesistente nell'area delimitata e ad essa legata da precise motivazioni storiche, economiche e sociali.

Ne consegue che il riconoscimento della presenza di due popolazioni così profondamente diverse sullo stesso territorio nazionale costituisce una formale anticipazione del riconoscimento del legame che salda entrambe ai rispettivi contesti geo-economici.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

- testo integrale del Reg. (CEE) n. 3220/84
- testo integrale della Decisione della Commissione CEE del 21 dicembre 1988 e seguenti
- P.L. Rebellato, E. Santese "San Daniele, dal persutto al prosciutto" – Biblioteca Cominiana 1993

SCHEDA G

STRUTTURA DI CONTROLLO

STRUTTURA DI CONTROLLO PREVISTA DALL'ARTICOLO 10 DEL REGOLAMENTO CEE N° 2081/92.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei produttori, degli stagionatori, dei porzionatori/affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte e nel rispetto degli adempimenti previsti nelle precedenti schede e nel piano dei controlli, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione, dal relativo piano di controllo approvato e dalle relative misure di applicazione .

SCHEDA H

ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA CONNESSI ALLA DICITURA DOP E DICITURE NAZIONALI EQUIVALENTI

Le norme nazionali, gli accordi e gli strumenti internazionali relativi alla protezione giuridica della denominazione di origine "prosciutto di San Daniele" impongono di integrare il presente disciplinare con elementi diversi da quelli della mera etichettatura in quanto di fatto identificativi e costitutivi del singolo prodotto recante la denominazione di origine protetta.

Infatti, l'originale dispositivo di legge e regolamentare nazionale disponeva per il prosciutto di San Daniele regole particolari relativamente alla identificazione del prodotto, sia nel contesto del circuito produttivo (materia prima) sia al momento della sua preparazione finale, sia nel momento della presentazione nella fase commerciale.

Il dispositivo vigente per effetto della registrazione della DOP prevede l' impiego di timbri, sigilli e contrassegni che identificano la produzione protetta ai vari livelli delle fasi di lavorazione, in un concatenarsi di momenti identificativi e certificativi di tutti i "passaggi" del prodotto: dalla materia prima al prosciutto stagionato e oltre.

Infatti è prevista nel contesto del circuito della produzione protetta la seguente sequenza:

- timbro/i apposto/i dall'allevatore (per il secondo timbro sono ammessi sistemi di surroga considerati dalla Scheda C);
- timbro apposto dal macellatore;
- sigillo apposto a cura del produttore;
- contrassegno di conformità apposto sotto la responsabilità ed in pre-senza dell' organismo abilitato;

Anzitutto il contrassegno contiene le parole "Prosciutto di San Daniele": il primo esemplare in uso risale al 1961; esso è stato successivamente modificato attraverso nuovi provvedimenti, l'ultimo dei quali - pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 211 del 9 settembre 1994 - è stato il decreto 25 agosto 1994. Il contrassegno è il marchio a fuoco apposto al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano, una volta effettuati gli opportuni controlli, tutti i requisiti merceologici e qualitativi richiesti dal disciplinare. Vale quindi come marchio sia di identificazione sia di qualificazione del prosciutto di San Daniele, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto rispetto agli altri prosciutti crudi, assicurandone l'autenticità, e di garantire che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati validati dai soggetti cui il disciplinare assegna compiti specifici. Il contrassegno è accompagnato da un codice di identificazione del produttore, attribuito dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele al momento del riconoscimento da parte dell'organismo abilitato.

In ogni caso solo la presenza del contrassegno accompagnato dal codice di identificazione del produttore la sigla del produttore consente, qualsiasi sia la forma di presentazione del prodotto (con osso, disossato, in tranci – marchio a fuoco - ovvero affettato e preconfezionato – marchio a stampa), la legittima qualificazione del prodotto corrispondente come prosciutto di San Daniele.

Il Consorzio di tutela custodisce le matrici per la fabbricazione e la riproduzione degli strumenti per l'apposizione del contrassegno che sono affidati agli ispettori dell'Organismo di controllo. Gli strumenti stessi, di proprietà del Consorzio di tutela, sono affidati all'organo di controllo per essere utilizzati dagli Ispettori in occasione della apposizione dei contrassegni sui prosciutti. Gli incaricati dell'organo di controllo hanno, nella circostanza del loro lavoro, piena responsabilità della custodia, gestione ed utilizzazione degli strumenti e rispondono in via disciplinare e, se del caso, giudiziaria, di eventuali negligenze, omissioni o usi impropri.

In conclusione, il più rilevante elemento distintivo del prosciutto di San Daniele - anzi l'unico elemento formale discriminante - a livello di presentazione del prodotto nella fase commerciale è costituito dal contrassegno. E' solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza di esso un prodotto non può essere denominato con l'uso della DOP, nè sulle etichette o confezioni, nè sui documenti di vendita, nè all'atto della transazione commerciale (intero, affettato e preconfezionato ovvero alla vendita frazionata al dettaglio).

Il valore particolare rappresentato dal contrassegno-marchio è peraltro attestato dai non infrequenti casi di rinvenimento di prosciutti di tipo comune sui quali sono state addirittura apposti contrassegni contraffatti, in violazione quindi di norme penali previste sia dalla normativa speciale che da quella generale.

Anche la riproduzione grafica del contrassegno non è nella libera disponibilità di chiunque (neppure con riferimento a prodotti autentici: essa infatti, comunque utilizzata, è riservata al Consorzio del Prosciutto di San Daniele, il quale può, volta per volta e per singole e precise iniziative, autorizzare terzi alla produzione grafica del simbolo del contrassegno, ponendo le condizioni e le limitazioni che ritiene opportune e predisponendo i controlli del caso.

Ogni riproduzione del simbolo del contrassegno non autorizzato è perseguibile penalmente e civilmente.

Si è già riferito che l'apposizione del contrassegno è l'ultimo elemento, in ordine cronologico, identificativo e qualificativo del prodotto tutelato; esso infatti può essere apposto solo su prosciutti che rechino il sigillo apposto all'inizio della lavorazione. Si tratta di un ulteriore timbro a fuoco, il cui simbolo è stato da ultimo approvato con decreto 25 agosto 1994 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 9 settembre 1994 n. 211) recante il giorno, il mese e l'anno dell'inizio lavorazione; esso viene applicato a cura del produttore sulle cosce fresche pervenute nello stabilimento e che intende avviare alla produzione protetta. Tale sigillo è elemento indispensabile per il computo del periodo minimo di stagionatura e, inoltre, equivale alla data di produzione ai sensi delle vigenti leggi nazionali in materia di vigilanza sanitaria delle carni.

Il sigillo è apposto solo sulle cosce fresche provenienti da macelli abilitati e munite dal timbro a fuoco numerato attribuito, per ragioni di identificazione, a ciascun macello, nonché accompagnate dalla documentazione sanitaria e merceologica prescritta e che rispondano alle caratteristiche sostanziali e qualitative prescritte dal presente disciplinare; il sigillo stesso non può essere apposto su cosce fresche prive di alcuno dei suddetti requisiti ed una sua eventuale applicazione indebita costituisce non conformità ed è sanzionata .

Il timbro indelebile apposto a fuoco dal macello è costituito da una base comune recante la sigla "PP" e da una sigla alfa-numerica (una lettera e due cifre) identificativa di ogni macello abilitato. Il macello appone il proprio timbro sulle cosce fresche ricavate dai suini provenienti da allevamenti riconosciuti, scortate dai certificati di origine e di conformità attestanti l'avvenuto rispetto delle prescrizioni produttive nelle fasi di allevamento e che presentino gli elementi di caratterizzazione qualitativa dei prosciutti per le cosce fresche da destinare alla produzione protetta. Anche il timbro del macello, per il fatto di essere numerato e quindi identificativo di ogni singola azienda di macellazione, svolge un ruolo rilevante in relazione allo sviluppo della prova dell'origine dei suini e della provenienza della materia prima e delle connesse implicazioni di controllo

Le regole per la etichettatura del prosciutto di San Daniele intero con osso, intero confezionato, presentato in tranci o affettato non prescindono, naturalmente, da quelle di ordine generale fissate, in particolare, dal Decreto Legislativo 27 giugno 1992 n° 109 che a sua volta è il provvedimento di recepimento delle Direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tali regole sono state recepite nel disciplinare di produzione registrato con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.

Ai fini del presente disciplinare:

l'etichettatura del prosciutto di San Daniele intero con osso reca le seguenti indicazioni obbligatorie:

- "prosciutto di San Daniele", seguita da "denominazione di origine tutelata";
- la sede dello stabilimento di produzione in San Daniele del Friuli;

l'etichettatura del prosciutto di San Daniele disossato intero, oppure presentato in tranci ed affettato, reca le seguenti indicazioni obbligatorie:

- "prosciutto di San Daniele", seguita da "denominazione di origine tutelata";
- la sede dello stabilimento di confezionamento;
- la data di produzione (inizio della lavorazione), in tutti i casi in cui il sigillo non risulti più visibile

Per il prosciutto di San Daniele affettato, valgono le particolari disposizioni di presentazione contenute nella direttiva attuativa del dispositivo dell'articolo 5, comma 2, della legge della Repubblica Italiana 14 febbraio 1990, n. 30, si applicano inoltre le prescrizioni delle autorità veterinarie dei paesi terzi che prescrivono l'indicazione, sulle confezioni di prosciutto di San Daniele affettato della dicitura "Confezionato sotto la sorveglianza dell'Istituto Nord Est Qualità".

Agli effetti del presente disciplinare, valgono inoltre le seguenti regole relative all'etichettatura del prosciutto di San Daniele:

è vietata l'utilizzazione di qualificativi come "classico", "autentico", "extra", "super" e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di origine, ad esclusione di "disossato" ed "affettato", nonché di altre indicazioni non specificamente qui previste, fatte salve le esigenze di adeguamento ad altre prescrizioni di legge;

i medesimi divieti valgono anche per la pubblicità e la promozione del prosciutto di San Daniele, in qualsiasi forma o contesto.

L'indicazione della dicitura di identificazione del lotto, laddove richiesta ai fini dell'etichettatura, non è dovuta se il termine minimo di conservazione è espresso con la enunciazione di giorno, mese ed anno

Il contrassegno può essere riprodotto sull'etichettatura del prosciutto di San Daniele, a condizione che il relativo contesto grafico e di presentazione sia stato preventivamente approvato dietro formale richiesta degli interessati.

L'uso del contrassegno è comunque riservato al consorzio di tutela riconosciuto, che può utilizzarlo come proprio segno distintivo e autorizzarne l'uso per iniziative volte alla valorizzazione del prosciutto di San Daniele.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

- testo integrale dei provvedimenti della Autorità nazionale per l'approvazione del contrassegno e degli altri timbri e sigilli vigenti nel quadro giuridico nazionale di protezione
- elenco dei Paesi dove è stata formalizzata la registrazione di un marchio internazionale e/o che riconoscono la denominazione di origine, per effetto di accordi bilaterali con la Repubblica italiana;
- direttive n. 14(10)92 del 16 maggio 1992 e n. 17/93 del 19 febbraio 1993 concernenti disposizioni relative al prosciutto di San Daniele affettato e confezionato

SCHEDA I

CONDIZIONI DA RISPETTARE IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI

Le necessità di assicurare continuità al sistema giuridico di protezione nazionale, vigente organicamente per il prodotto e la sua denominazione fin dal 1970, rende indispensabile completare il presente disciplinare con l'indicazione di condizioni essenziali per una efficace integrazione di tutte le misure coordinate con la protezione della denominazione "prosciutto di San Daniele".

Ai fini della protezione della denominazione di origine del prosciutto di San Daniele:

- l'uso della denominazione "San Daniele" o "San Daniele del Friuli" e di ogni altra indicazione contenente il toponimo suddetto, nell'ambito di singole ragioni sociali e marchi d'impresa, è vietato, fatte salve le ragioni sociali ed i marchi d'impresa la cui utilizzazione sia provata da data anteriore al 20 febbraio 1990;

- è vietata la vendita di prosciutti la cui etichettatura faccia riferimento ad aziende e loro sedi in San Daniele del Friuli che non siano titolari di "prosciuttifici" ubicati nella zona delimitata dal precedente punto C. 1;

trattasi di norme disposte dall'articolo 7 della legge della Repubblica Italiana 14 febbraio 1990, n. 30, così come integrato dal dispositivo dell'articolo 1, comma 1, lettera g), del decreto 16 febbraio 1993, n. 298;

- sono confermati i divieti e le prescrizioni indicati all'articolo 6 della medesima legge 14 febbraio 1990, n. 30 che vietano in particolare di porre in vendita o comunque immettere al consumo prodotto non tutelato recante sul prodotto o sulle confezioni, imballaggi, involucri, etichette e simili, nonché su documenti comunque riferentisi al prodotto medesimo indicazioni idonee ad ingenerare confusione con il prosciutto di San Daniele o di rivendicarne le qualità tipiche e, comunque, è vietato utilizzare la denominazione facente riferimento al nome San Daniele, utilizzare segni grafici, sigilli e simili che per ubicazione, colore, grandezza e tipo di caratteri possano trarre in inganno gli acquirenti ed i consumatori con riferimento al prodotto tutelato ed alle qualità dello stesso;

- valgono, in quanto applicabili sul territorio della Repubblica Italiana, le sanzioni previste dal Capo IV della legge della Repubblica Italiana 14 febbraio 1990, n. 30 e le relative modalità di applicazione così come specificate dagli articoli 37 e 38 del decreto 16 febbraio 1993, n. 298.

L'organismo abilitato fornisce:

- agli allevatori i supporti per le certificazioni di loro competenza;
- ai macellatori il timbro indelebile;
- ai produttori, appositi registri per il controllo delle diverse operazioni;

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali approva i piani di riprogrammazione dell'attività di controllo della produzione a denominazione di origine protetta eventualmente proposti dall'organismo abilitato, che ne assicura quindi l'applicazione presso tutti i produttori riconosciuti ai sensi dell' articolo 11, comma 1, della legge della Repubblica Italiana 14 febbraio 1990, n. 30 e dell'articolo 15 del decreto legislativo n. 102/2005.
I costi dei controlli previsti dal presente disciplinare sono sostenuti dai soggetti economici interessati, nelle forme previste dall'articolo 11, commi 3, 4 e 5 della legge della Repubblica Italiana

14 febbraio 1990, n. 30 e dall'articolo 10 del decreto 16 febbraio 1993, n. 298 e dall' articolo 11 del regolamento CE n. 510/2006;

Valgono, in quanto applicabili, le norme sancite dall'articolo 24 della legge della Repubblica italiana 14 febbraio 1990, n. 30, relative alla salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produzione;

Valgono, inoltre, le norme sancite dall'articolo 25 della stessa legge 14 febbraio 1990, n. 30 e dall'articolo 17 del decreto 16 febbraio 1993, relativamente a particolari condizioni produttive per limitati obiettivi di esportazione del prosciutto di San Daniele;

I criteri tecnici ed applicativi dei parametri analitici previsti dal presente disciplinare sono definiti con direttiva tecnica dell'organismo abilitato, notificata all'Autorità nazionale di controllo e dai piani di controllo approvati

Valgono, in quanto compatibili, gli accordi bilaterali già sottoscritti dalla Repubblica Italiana, per le protezioni della denominazione di origine "prosciutto di San Daniele".

Il Prosciutto di San Daniele (DOP) è tutelato contro ogni tipo di usurpazione in virtù della normativa comunitaria e nazionale vigente ed il Consorzio incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali svolge azione di tutela, valorizzazione, salvaguardia e vigilanza sul mercato, ai sensi dell'articolo 14 della legge 526/99.

Per la tutela del Prosciutto di San Daniele (DOP) si applica la direttiva di attuazione regolamentare consortile n. 03/04 del 9 novembre 2004, approvata dal Ministero delle Politiche Agricole e forestali in data 25 ottobre 2004.

Il consorzio del Prosciutto di San Daniele è stato autorizzato, con provvedimento dell' allora competente Autorità nazionale di controllo e con DM. 2555 del 4 agosto 1984, di concerto con il Ministero delle Finanze, al rilascio della certificazione necessaria all'ottenimento delle restituzioni maggiorate per le esportazione di prosciutto di San Daniele verso i Paesi Terzi e rilascia inoltre ogni genere di corrispondenti attestazioni rispondenti a finalità doganali e di esportazione, comunque richieste dalle competenti autorità di paesi terzi. A tal fine opera, se richiesto, anche l'organo di controllo autorizzato.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA I

- DM. 4 agosto 1984 n. 2555
- L. 14 febbraio 1990 n. 30 e DM. 16 febbraio 1993 n. 298
- art. 14, della legge 21 dicembre 1999 n. 526
- testo integrale della direttiva DAR 03/04 del 9 novembre 2004;
- D.Lgs. 27 maggio 2005 n. 102

Direttiva 14/1992
Norme generali di attuazione dell'articolo 5, secondo comma, della legge 14 febbraio 1990, n. 30

DISPOSIZIONI RELATIVE AL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE AFFETTATO E CONFEZIONATO

1. La ditta che intende procedere alle operazioni di affettamento e confezionamento del prosciutto di San Daniele, deve:

a) depositare un protocollo contenente la descrizione delle attrezzature e delle tecnologie utilizzate per l'affettamento e la preparazione delle confezioni, delle relative procedure operative e funzionali, della tipologia delle confezioni e delle caratteristiche di conservazione del prodotto;
b) disporre di appositi locali, autonomi e disimpegnati, rispetto al ciclo di qualsiasi eventuale altra lavorazione o preparazione;
c) depositare copia dell'autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità competente secondo la normativa vigente, contenente l'esplicito riferimento alle lavorazioni di affettamento e confezionamento di prosciutto crudo stagionato; tale autorizzazione deve essere in ogni caso depositata prima dell'avvio delle lavorazioni e dei relativi controlli;
d) presentare al consorzio apposita istanza, intesa ad ottenere l'autorizzazione all'esecuzione delle lavorazioni oggetto della presente direttiva, nonché l'ammissione ad un particolare registro dei soggetti abilitati, tenuto dal consorzio stesso;
e) depositare, unitamente al protocollo di cui alla lettera a), idonea cartografia indicante la pianta e la destinazione funzionale dei locali dove si svolgono le operazioni da autorizzare, nonché dove ha luogo l'immagazzinamento del materiale di confezionamento e delle confezioni preparate;
f) depositare un certificato di iscrizione alla CCIAA di Udine;
g) impegnarsi, contestualmente all'istanza di cui al punto d) all'osservanza di tutte le prescrizioni di legge e delle relative direttive attuative impartite dal consorzio sulla materia, nonché ad informare il consorzio in relazione a qualsiasi variazione intercorrente, dopo l'autorizzazione, relativamente a ragione sociale, sede legale ed operativa, tipologie e tecnologie di confezionamento, modalità di presentazione delle confezioni approvate.

2. Il consorzio, acquisita la documentazione di cui al punto 1. ed accertata la relativa compatibilità rispetto alle norme generali, alla legge 14 febbraio 1990, n. 30 ed alle proprie direttive, autorizza l'azienda richiedente con apposito provvedimento.

2.1. L'autorizzazione può essere rilasciata anche nelle more del deposito dell'autorizzazione sanitaria di cui al punto 1, lettera c), acquisendo definitiva efficacia solo con la relativa omologazione da parte del consorzio.

2.2. In ogni caso, l'autorizzazione ha valore preliminare ed amministrativo, essendo le procedure di affettamento e confezionamento comunque subordinate all'osservanza di tutte le disposizioni contenute nella presente direttiva ed alla esecuzione dei controlli di legge.

2.3. L'autorizzazione può essere revocata dal consorzio in qualsiasi momento e senza formalità o procedure particolari, nei casi di contravvenzione alla legge 14 febbraio 1990, n. 30, al relativo regolamento di esecuzione ed alle direttive di attuazione.

3. Successivamente al rilascio dell'autorizzazione, la ditta può depositare presso il consorzio le bozze relative alle modalità di presentazione delle confezioni di prosciutto di San Daniele affettato.

3.1. Le bozze devono riprodurre l'impostazione grafica complessiva definitivamente proposta dall'azienda, nonché le diciture ed indicazioni di legge, oltre a quelle previste dalla presente direttiva.

3.2. Accertata la conformità delle bozze presentate, il consorzio ne autorizza la riproduzione con apposito provvedimento scritto; viceversa, notifica alla ditta interessata, motivandolo, un eventuale provvedimento sospensivo o di rigetto della proposta.

3.3. Contestualmente al deposito delle bozze di presentazione delle confezioni, l'azienda interessata notifica al consorzio ragione sociale e sede legale della ditta incaricata della relativa produzione in serie.

3.4. Il consorzio, con apposito formale provvedimento, abilita il produttore delle confezioni, autorizzandolo alla riproduzione del contrassegno di legge sulle medesime quando questi avrà sottoscritto apposito disciplinare regolante modalità, limiti ed impegni discendenti dall'autorizzazione.

3.5. In particolare il produttore si impegna ed è tenuto ad inviare al consorzio copia dei documenti fiscali di accompagnamento delle confezioni fornite ad ogni confezionatore. Dai documenti inviati deve essere possibile definire la quantità di confezioni ottenibili da ogni singola partita di fornitura.

4. Il contrassegno di legge che identifica il prosciutto di San Daniele è direttamente stampato sulla confezione a cura del produttore riconosciuto nelle forme previste dal precedente punto 3.

4.1. Il contrassegno è integrato da un particolare codice numerico di identificazione, apposto nella medesima posizione prevista dal D.M. 16 aprile 1987.

4.2 Tale codice identifica il confezionatore autorizzato; esso può coincidere con il numero di identificazione già assegnato al produttore, nel caso in cui il confezionamento sia curato dal medesimo. Viceversa, il nuovo numero di identificazione viene assegnato contestualmente alla autorizzazione.

4.3. La riproduzione del contrassegno di legge si accompagna sempre con la menzione, per esteso, della D.O.T. "Prosciutto di San Daniele" e delle seguenti diciture:

- "Denominazione di origine tutelata ai sensi della legge 14 febbraio 1990, n. 30";

- "Confezionato sotto la vigilanza del Consorzio del prosciutto di San Daniele".

4.4. Il contrassegno, il codice numerico di identificazione e le diciture di cui al punto 4.3. devono essere riprodotti:

a) nello stesso campo visivo e nella medesima porzione di etichetta, in modo che la relativa lettura presenti una consequenzialità coordinata;
b) con un ingombro complessivo che interessi una porzione omogenea di etichetta non inferiore a cm. 8 per cm. 4;
c) posizionando la riproduzione del contrassegno immediatamente a seguire rispetto alla indicazione "Prosciutto di San Daniele".

4.5. I caratteri e la grafia utilizzati per le indicazioni di cui al punto 4.4. sono scelti dall'azienda in funzione coordinata con l'impostazione grafica dell'etichetta. Del pari, le stesse indicazioni, nel rispetto delle prescrizioni di cui al punto 4.4., possono essere apposte in una qualsiasi porzione omogenea della confezione.

4.6. Per la riproduzione del contrassegno, il produttore riconosciuto utilizza esclusivamente gli impianti grafici trasmessigli dal consorzio.

4.7. Le norme relative all'etichettatura complessiva del prosciutto di San Daniele affettato e confezionato, fatto salvo quanto disposto dal presente punto 4., seguono le norme generali per l'etichettaggio delle sostanze alimentari e quelle particolari disposte dalla legge 14 febbraio 1990, n. 30 e dal relativo regolamento di esecuzione.

5. L'azienda autorizzata comunica al consorzio con 30 (trenta) giorni di anticipo la data dell'inizio delle operazioni di affettamento e confezionamento e concorda con i servizi di vigilanza consortili i piani di produzione delle relative confezioni, allo scopo di assicurare e programmare un ordinato sviluppo dei controlli.

5.1. Eventuali esigenze di collaudo degli impianti di affettamento e confezionamento, comportanti l'utilizzazione sperimentale di confezioni recanti il contrassegno di legge, verranno di volta in volta concordate ed autorizzate dal responsabile dei servizi di vigilanza.

5.2. Nelle circostanze di cui al precedente punto 5.1., l'azienda ed il personale addetto ai servizi di vigilanza assicurano che le confezioni in tal modo realizzate rimangano all'interno del circuito sperimentale dell'azienda autorizzata. La quantità delle confezioni realizzate in via sperimentale viene annotata, a cura del personale addetto ai controlli, sui registri tenuti ai sensi di legge, dopo l'accertamento della relativa entità per ognuna delle giornate durante le quali sono stati programmati i collaudi. La relativa menzione viene effettuata con l'indicazione "collaudo", sulla base di apposito verbale redatto a cura del personale addetto al servizio di vigilanza.

6. Tutte le operazioni attinenti l'affettamento e confezionamento del prosciutto di San Daniele, così come di seguito descritte, devono avvenire alla costante e continuativa presenza del personale addetto ai servizi di vigilanza, a tal fine specificatamente incaricato dal consorzio sulla base dei programmi di cui al precedente punto 5.

6.1. Nell'ambito delle procedure ordinarie, l'azienda autorizzata presenta al personale addetto ai controlli i prosciutti, già muniti del contrassegno di legge, che intende destinare alla trasformazione per il confezionamento.

6.2. Preliminarmente, il personale addetto ai controlli:

6.2.1. rileva dalla documentazione presentata dalla ditta i riferimenti necessari all'individuazione dei prosciutti presentati (mediante ispezione dei registri di legge od il richiamo alle relative scritture indicate sui documenti di accompagnamento nel caso in cui il confezionatore non sia anche il produttore);

6.2.2. accerta la persistenza dei requisiti di idoneità previsti dalla legge 14 febbraio 1990, n. 30, dal relativo regolamento di esecuzione, nonché dalle direttive consortili, per il prosciutto di San Daniele, nonché la sussistenza dei requisiti particolari previsti dalla presente direttiva;

6.2.3. dispone seduta stante la rimozione del contrassegno nel caso in cui siano accertate condizioni di inidoneità;

6.2.4. dispone la pesatura definitiva dei prosciutti ritenuti idonei per la successiva trasformazione, rilevandone contestualmente il numero;

6.2.5. dispone la rimozione del contrassegno dai prosciutti idonei e pesati, nonché la contestuale eliminazione della parte distale alta "zampino";

6.2.6. assume tutte le misure necessarie per accertare che i prosciutti, oggetto di successivo disossamento, non vengano sostituiti con altri; a tale scopo, appone in modo indelebile sigle o sigilli, avendo cura di accertare giornalmente la consistenza ed identificazione del prodotto immagazzinato per le eventuali lavorazioni dei giorni successivi.

6.3. Per ogni sessione di affettamento e confezionamento di prosciutto di San Daniele, il personale addetto ai controlli:

6.3.1. accerta che il prodotto preparato per l'affettamento ed il confezionamento coincida con quello identificato a tale scopo nella sessione precedente di controllo;

6.3.2. dispone la pesatura complessiva del prodotto destinato all'affettamento e confezionamento nella stessa sessione giornaliera;

6.3.3. assiste alle operazioni di affettamento e confezionamento, avendo cura che il prodotto trasformato presenti la persistenza delle caratteristiche di idoneità qualitativa riferite allo standard;

6.3.4. a tale fine, può disporre in qualsiasi momento prove ed ispezioni del prodotto in corso di trasformazione, richiedendo, se del caso, l'allontanamento di quello considerato eventualmente inidoneo.

6.4. Nelle circostanze di inidoneità di cui al precedente punto 6., valgono le procedure di contestazione e di arbitrato previste dal regolamento di esecuzione della legge di tutela.

6.5. Alla fine della sessione operativa - che si intende non superiore ad una giornata lavorativa di otto ore - il personale addetto ai controlli:

6.5.1. accerta la quantità ed il peso complessivo delle confezioni regolarmente preparate;

6.5.2. accerta la quantità ed il peso complessivo del prosciutto eventualmente considerato inidoneo nelle forme previste dal precedente punto 6.3.4.;

6.5.3. accerta la quantità di prodotto ed il numero delle confezioni relativi ad operazioni di confezionamento non perfezionate per disfunzioni operative e tecniche.

6.6. Tutte le operazioni di cui al presente punto 6. sono riepilogate in appositi verbali redatti dal personale addetto ai controlli, con riferimento ad ogni sessione operativa ed alle operazioni disposte e controllate nel corso della stessa.

6.7. Lo stesso personale addetto ai controlli provvede alla tenuta del registro prescritto dalla legge per ogni laboratorio di confezionamento. Su di esso, con riferimento ad ogni singola sessione operativa, sono annotati:

6.7.1. il numero d'ordine progressivo e la data della registrazione;

6.7.2. i riferimenti agli estremi del registro tenuto originariamente dal produttore, per l'identificazione del lotto iniziale di produzione dei prosciutti;

6.7.3. il numero ed il peso complessivo dei prosciutti presentati per la trasformazione successiva;

6.7.4. il numero ed il peso complessivo dei prosciutti eventualmente ritenuti inidonei;

6.7.5. il numero ed il peso complessivo dei prosciutti per i quali è stata disposta la rimozione di contrassegno e "zampino";

6.7.6. il peso complessivo del prodotto conseguentemente preparato per l'affettamento;

6.7.7. il peso complessivo netto del prosciutto affettato, con apposita annotazione per quello eventualmente dichiarato inidoneo durante le operazioni di affettamento;

6.7.8. il numero complessivo delle confezioni munite del contrassegno regolarmente preparate e di quelle eventualmente eliminate per inconvenienti tecnici.

6.8. Apposita sezione del registro reca la contabilità di carico e scarico delle confezioni. In essa viene annotata la quantità iniziale delle confezioni potenzialmente disponibili, dedotta dalla comunicazione originariamente inoltrata dal produttore riconosciuto, implementata per effetto delle successive consegne; in essa, inoltre, vengono giornalmente annotati i valori quantitativi di cui al punto 6.7.8.

7. Il personale addetto ai controlli appone o fa apporre sotto la sua diretta sorveglianza, su ognuna delle confezioni di prosciutto di San Daniele, un apposito supporto adesivo di controllo.

7.1 Tale supporto, in chiaro o mediante l'utilizzazione di un sistema in codice, reca le seguenti informazioni:

7.1.1. numero di identificazione del laboratorio di confezionamento;

7.1.2. numero progressivo della confezione realizzata dallo stesso confezionatore;

7.1.3. data delle operazioni di confezionamento;

7.1.4. codice personale del funzionario addetto ai controlli che ne dispone l'apposizione.

8. La presente direttiva stabilisce i seguenti requisiti di standard accessorio per il prosciutto di San Daniele destinato ad essere affettato e confezionato:
   a) stagionatura non inferiore ai 14 (quattordici) mesi;
   b) assoluta omogeneità cromatica del magro.

8.1. Sono inoltre considerati inidonei i prosciutti che presentino anche marginali disomogeneità rispetto al riscontro dei parametri analitici di cui all'articolo 2, comma 1, lettera f) della legge 14 febbraio 1990, n. 30 e che presentino valori di umidità relativa superiori al 60%.

8.2. Ai fini del precedente punto 8.1. il consorzio dispone con frequenza da stabilirsi e senza preavviso controlli e campionamenti puntuali.

8.3. Il termine minimo di conservazione delle confezioni del prosciutto di San Daniele è armonizzato come segue:

8.3.1. da 30 (trenta) a 90 (novanta) giorni dalla data di confezionamento per confezioni in atmosfera modificata;

8.3.2. 90 (novanta) giorni dalla data di confezionamento per confezioni sottovuoto;

8.3.3. 360 (trecentosessanta) giorni dalla data di confezionamento per le confezioni sottovuoto nella tradizionale scatola in banda stagnata.

8.4. Il termine minimo di conservazione è indicato mediante il riferimento di giorno, mese ed anno. Sono tuttavia consentiti termini inferiori a quelli indicati al punto 8.3. Tutti i termini di cui al precedente punto 8.3. sono comunque riferiti alle condizioni obiettive del prodotto, in relazione alle quali il produttore sceglie l'indicazione più adeguata, di cui è comunque unico responsabile.

9. Per le confezioni di prosciutto di San Daniele affettato valgono, in ogni caso, tutte le prescrizioni derivanti dalle norme di carattere generale. In particolare, i materiali utilizzati devono essere tali da assicurare il rispetto della disciplina nazionale e comunitaria in materia di confezioni per alimenti.

9.1 I laboratori per l'affettamento ed il confezionamento, nonché il processo complessivo di preparazione, devono soddisfare tutti i requisiti igienico-funzionali stabiliti dalla vigente normativa di carattere comunitario.

9.2. Laddove l'autorità sanitaria competente, nel quadro della propria attività di vigilanza, notifica all'azienda ed al consorzio condizioni operative ritenute pregiudizievoli, l'autorizzazione di cui alla presente direttiva verrà immediatamente sospesa fintanto che non sarà stato rimosso l'inconveniente accertato; ciò, anche a prescindere dai provvedimenti adottati dalla stessa autorità sanitaria.

9.3. Ai fini del permanere in essere dell'autorizzazione rilasciata per l'affettamento ed il confezionamento di prosciutto di San Daniele, l'azienda interessata dovrà depositare presso il consorzio, semestralmente, certificati di analisi relativi a:
- carica batterica rilevata sul prodotto e sulle attrezzature;
- umidità relativa del prodotto, rilevata su un campione non inferiore allo 0,5 % del prodotto complessivamente utilizzato.

9.4. I certificati di analisi sono rilasciati o da un laboratorio aziendale, o da un laboratorio consortile o da un laboratorio esterno e sono comunque sottoscritti da un analista abilitato.

10. Le aziende autorizzate corrispondono al consorzio una tariffa, parametrata sulla base di un valore unitario per ogni confezione di prosciutto di San Daniele prodotta e del costo del personale addetto ai controlli - eventualmente differenziata per scaglioni di quantità - destinata a coprire il costo del servizio.

10.1. Una tariffa "una tantum" è invece corrisposta comunque prima dell'inizio delle operazioni di confezionamento in regime controllato.

10.2. Le tariffe sono fissate dal Consiglio di amministrazione del consorzio.

10.3. Valgono, in ogni caso, le prescrizioni della legge 14 febbraio 1990, n. 30, in materia di tariffe.

DAR 03/04
9 Novembre 2004

MISURE REGOLAMENTARI RELATIVE ALLA LAVORAZIONE DI PROSCIUTTI NON A DOP PRESSO
I PRODUTTORI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL DISCIPLINARE DELLA DOP "PROSCIUTTO DI SAN DANIELE"

1. Ai produttori riconosciuti ai fini del Disciplinare di produzione della DOP "prosciutto di San Daniele" e che operano ai medesimi fini, è fatto divieto di utilizzare cosce suine munite della parte distale alta ("zampino") per la lavorazione di prodotto non preventivamente omologato ai fini della medesima DOP.

2. Le suindicate misure sono fatte osservare dall'organo di controllo, che accerta le eventuali circostanze non ammesse, anche a tutti i fini applicativi dell'art. 11 del D.lgs. n. 173/98, dal consorzio e da tutti gli altri organismi incaricati della vigilanza.

3. I produttori riconosciuti che contravvengono alla presente direttiva incorrono nelle sanzioni consortili previste dall'art. 18 dello statuto, con le procedure di cui al relativo regolamento applicativo.

4. La presente direttiva è notificata al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per l'approvazione.

CONTRIBUTI DI AMMISSIONE, ORDINARI ED ORDINARI DI VALORIZZAZIONE DELLA DOP

Articolo 1

\- Ambito di applicazione -

1. Il presente regolamento è adottato, anche ai fini previsti dell'art. 14, co. 15, della legge 29.12.1999, n.526, quale dispositivo applicativo degli articoli 10 e 13 dello statuto consortile vigente.

Articolo 2

\- Ammissione dei consorziati -

1. Le disposizioni dell'art. 10 dello statuto si applicano così come segue:
   a. per i soci produttori: vigono integralmente le previsioni statutarie;
   b. per i soci ordinari, relativamente alle sole categorie "allevatori e macellatori": le formalità per l'ammissione dei soggetti corrispondenti sono assolte mediante il pagamento della Quote Associative (QA) di competenza annuale;
   c. per i soci ordinari, relativamente alla categoria "porzionatori-confezionatori": si applicano integralmente le previsioni statutarie. Per la categoria "porzionatori-confezionatori" si intendono esclusivamente le imprese che producono nell'ambito di idonei locali, di cui detengono la materiale disponibilità, il prosciutto di San Daniele "affettato e confezionato" ai fini della DOP, certificato con un proprio codice di identificazione diverso da quello del produttore.

Articolo 3

\- Contributi di ammissione -

1. Si richiama quanto disposto dall'art. 13, comma 4 dello statuto, con le seguenti specifiche modalità applicative dei punti I, IV, V e VIII:
2. Per i produttori:
   a. se nuovo socio il contributo di ammissione di cui all'art. 13, comma 4, punto V (parte eguale per tutti) è fissato dal consiglio di amministrazione *una tantum*;
   b. nel solo caso in cui il produttore al momento della domanda di ammissione dichiari un Potenziale Produttivo Installato che lo qualifichi come piccolo produttore, ai sensi della definizione assunta con corrispondente delibera del consiglio di amministrazione, il contributo di ammissione dovuto ai sensi dell'art. 13, comma 4, punto VIII, lettera a), si calcola applicando all'originaria formulazione statutaria per la stima del contributo in oggetto la riduzione del valore dei moltiplicatori a 1,5, in tutti gli alti casi valgono le previsioni statutarie.
3. Per i soci ordinari delle categorie "allevatori e macellatori": l'obbligo del versamento dei contributi di ammissione al consorzio, laddove venga corrisposto il contributo volontario mediante il pagamento delle Quote Associative (QA) di competenza annuale, è assolto direttamente con il pagamento dello stesso.
4. Per i soci ordinari categoria "porzionatori-confezionatori": l'obbligo del versamento dei contributi di ammissione al consorzio è fissato dal consiglio di amministrazione *una tantum*.

Articolo 4

\- Contributi ordinari -

1. Si richiama quanto disposto dall'art. 13, comma 4, punto II, dello statuto con le seguenti specifiche modalità applicative:
   a. per i soci produttori: si applicano integralmente le previsioni statutarie;
   b. per i soci ordinari categorie "allevatori e macellatori": le Quote Associative (QA) annuali assolvono anche alla quota associativa dovuta per l'anno di competenza con ciò dando attuazione anche a quanto previsto dal decreto 12 settembre 2000 n. 410 e dall'art. 13 dello statuto;
   c. per i soci ordinari categoria "porzionatori-confezionatori" così come individuata ai sensi dell'art.1 punto 1.3 del presente dispositivo: il contributo ordinario annuale fissato dal consiglio di amministrazione.

Articolo 5

- Contributi ordinari di valorizzazione della DOP -

1. Tutte le volte in cui il produttore comunica al consorzio l'avvenuta modifica del proprio Potenziale Produttivo Installato (PPI) e la nuova entità dello stesso - così come definito dall'art. 9, comma 1, lettera c dello statuto - questi è tenuto al pagamento di un contributo destinato alla valorizzazione della DOP il cui ammontare si ottiene moltiplicando quattro volte il prodotto tra il contributo ordinario e la differenza tra il nuovo PPI e quello precedentemente asseverato.
2. Qualora si verifichino presso il singolo produttore incrementi delle lavorazioni ai fini della DOP tali da attivare misure di controllo intensificato così come definite nei Manuali nn.1 e 4 della DOP, il produttore interessato sarà tenuto al pagamento di un contributo ordinario di valorizzazione fissato dal consiglio di amministrazione.

07A02768

AUGUSTA IANNINI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G703082/1) Roma, 2007 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2007 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla *Gazzetta Ufficiale* - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2007.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi,* prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€ **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,00)	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€ **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.